GESCHICHTE DER DEUTSCHEN BÄCKER UND KONDITOREN BEWEGUNG

I

Vorschriften

für die

Benutzung der Bibliothek

der Öffentlichen Lesehalle zu Jena.

1. Niemand erhält mehr als einen Roman auf einmal; aus den übrigen Abteilungen der Bibliothek steht die Wahl noch eines Werkes frei.
2. Die entliehenen Bücher müssen spätestens 3 Wochen nach Empfang zurückgestellt werden. Wird diese Frist versäumt, so hat der Entleiher für jeden weiteren Tag 5 Pfennige, nach einer Woche täglich 10 Pfennige zu zahlen. Bleibt auch eine schriftliche Mahnung erfolglos, so werden die Bücher auf seine Kosten abgeholt.
3. Es kann jedoch, sofern keine Vorbemerkung auf das betr. Buch vorliegt, eine Fristverlängerung von abermals 3 Wochen gestattet werden, wenn der Entleiher mit Angabe des Fälligkeitsstempels darum nachsucht.
4. Jeder Entleiher ist für Beschädigung oder Verlust des entliehenen Buches bis zur Höhe des verursachten Schadens haftbar.
5. Wer die entliehenen Bücher noch nicht zurückgegeben hat oder der Bibliothek Strafgeld bezw. Ersatz schuldet, erhält kein neues Buch.
6. Der Entleiher hat, sobald in seiner Wohnung eine ansteckende Krankheit ausbricht, solche sofort anzuzeigen und die Bücher zurückzustellen.
7. Niemand ist berechtigt, die von ihm entliehenen Bücher an andere Personen weiterzugeben.
8. Die Bücher sind vor dem Wegtragen in Papier einzuwickeln und eingewickelt zurückzubringen.
9. Wohnungsveränderungen sind baldigst zu melden.
10. Wer diese Bestimmungen und die der Bibliotheksordnung übertritt, kann von der Bücherbenutzung ausgeschlossen werden.

Ausleihezeit: Mittags von 12—1 Uhr, Abends von 5—½9 Uhr.

Sonntags 11—12 Uhr.

PURCHASED FOR THE

UNIVERSITY OF TORONTO LIBRARY

FROM THE

CANADA COUNCIL SPECIAL GRANT

FOR

ECONOMIC HISTORY

V 1453 a

Geschichte der deutschen Bäcker- und Konditor-Bewegung

Erster Band

Herausgegeben im Auftrage des Vorstandes des Verbandes der Bäcker, Konditoren und verwandten Berufsgenossen Deutschlands

von

O. Allmann

W/346

Preis 3 Mark

Lesehallen-Verein JENA

Hamburg 1910

Verlag von O. Allmann, Besenbinderhof 57, Gewerkschaftshaus
Kommissionsverlag: Buchhandlung Vorwärts, Berlin

HD
6698
R2V47
Bd.1

Druck: Hamburger Buchdruckerei und Verlagsanstalt Auer & Co. in Hamburg.

Inhaltsverzeichnis.

Seite

Vorwort zum ersten Band ... 5
Literatur- und Quellenangabe ... 12
Erster Teil. Die Herstellung von Mehl und Brot in den ältesten Zeiten bis zu der Periode, wo das Brotbacken bereits Aufgabe eines bestimmten Handwerks ist.
Vom Brot der alten Kulturvölker ... 13
Die Frauen verrichten in alter Zeit die Arbeit des Brotbackens ... 19
Bäckerei und Müllerei bei den Germanen von der Zeit Karls des Großen bis zur Gründung der Städte ... 23
Zweiter Teil. Das Bäckergewerbe im Mittelalter bis in die neueste Zeit. Zünfte und Zunftgebräuche.
Vom Ackerbau, Getreidehandel und den Teurungen im Mittelalter ... 45
Der Getreidemarkt im Mittelalter ... 50
Das Bäckergewerbe und die Gestaltung der Zunft vom ersten Beginn des städtischen Verkehrs ... 67
Brottaxe und Probebacken ... 76
Von der Brotschau ... 81
Vom Brotmarkt und den Brotbänken ... 85
Von den Backöfen, der Backzeit und dem Backquantum ... 92
Die Hausbäckerei ... 94
Das Schließen der Innungen ... 101
Behördliche Strafbestimmungen gegen die Bäcker ... 113
Das Lehrlingswesen bei der Bäckerzunft ... 122
Das Meisterstück ... 130
Sonstige Einrichtungen und Gebräuche der Bäckerzunft ... 134
Von der Heldentat der Münchner Bäckerknechte in der Schlacht bei Mühldorf und Ampfing ... 139
Von der Mordnacht in Zürich ... 143
Die Belagerung von Wien durch die Türken ... 146
Das Fahnenschwenken der Bäckergesellen ... 148
Von der Schwedenfahne der Bäckerinnung zu Leipzig ... 151
Dritter Teil. Geschichte des Bäckerhandwerks in einzelnen Städten.
Das Bäckerhandwerk in Berlin ... 155
Die Meister- und Gesellenorganisation in Frankfurt a. M. ... 162
Von der Bäckerzunft im alten Cöln ... 170
Das Bäckergewerbe in der Stadt Leipzig ... 173
Aus der Geschichte der Bäckerinnung zu Meißen ... 187
Vom Bäckergewerbe in München ... 191

Seite

Anhang zum zweiten und dritten Teil. Verordnungen der Behörden und Zunftordnungen.
Das Augsburger Stadtrecht von 1276 ... 199
Aus einer Nürnberger Verordnung ... 201
Die Mainzer Bäckerordnung von 1422 ... 204
Württembergische Bäckerordnung ... 206
Bäckerordnung für Landsberg 1680 ... 217
Zunftgesetze von Eisenach von 1685, 1735 und 1838 ... 221
Zunftordnung in der Rheingrafschaft Dhaun zu Hausen 1739 ... 241
Backrezepte aus dem siebzehnten Jahrhundert ... 242
Vierter Teil. Die Lebzelter, Lebküchler, Honigküchler, Pasteten-bäcker, Zuckerbäcker und Konditoren.
Die Konditorei unsrer Vorfahren ... 251
Aus der alten Zunft der Konditoren und Lebküchler zu München bis 1842 273
Die Entwicklung der Konditoreien Münchens von 1842 bis 1895 ... 291
Fünfter Teil. Das Gesellenleben von der Bildung der Zünfte bis in die neuere Zeit.
Bäckerknecht — Bäckergeselle ... 297
Der große Streit der Colmarer Bäckerknechte ... 305
Sechster Teil. Das Bäcker- und Konditorgewerbe in seiner jetzigen Gestalt.
Die Arbeiterschutzgesetzgebung für Bäckereien und Konditoreien ... 315
Die Sonntagsruhe in Bäckereien und Konditoreien ... 316
Bekanntmachung vom 4. März 1896 (Maximalarbeitstag) ... 318
Besondere Verordnungen über Einrichtung von Bäckereien und Konditoreien ... 321
Je ein Ruhetag an Ostern, Pfingsten und Weihnachten ... 329
Das Verlangen nach einem wöchentlichen Ruhetage ... 331
Die Arbeits- und Lohnbedingungen ... 334
Die Technik im Bäcker- und Konditorgewerbe ... 350
Die fortschreitende Entwicklung zu Großbetrieben ... 368
Schlußbetrachtung zum ersten Band ... 393

Vorwort zum erſten Band.

Am 5. und 6. Juni 1885 fand in Berlin ein Kongreß der Bäcker Deutſchlands ſtatt, und nachdem am erſten Tage der Verhandlungen bereits beſchloſſen worden war, daß eine Kaſſe zur Unterſtützung wandernder Kollegen gegründet werden ſollte, wurde die Gründung eines Zentralverbandes beſchloſſen mit dem Titel: „Verband der Bäcker und Berufsgenoſſen Deutſchlands".

Am 5. Juni 1910 ſind alſo 25 Jahre ſeit dem Beſtehen der zentralen Gewerkſchaftsorganiſation der Bäckereiarbeiter Deutſchlands verfloſſen. Das war in erſter Linie der Anlaß dazu, in dem Herausgeber dieſes Werkes den Wunſch rege werden zu laſſen, eine Geſchichte jenes Verbandes herauszugeben. Immer mehr lichten ſich die Reihen der alten Mitglieder unſrer Gewerkſchaft, welche das Gründungsjahr der Organiſation mit erlebt haben und von Anfang an mit dabei waren. Es ſtand zu befürchten, daß von dem wenigen Material, das aus der Zeit der Gründung unſres Verbandes noch zuſammenzufinden war in mühſamer Sammelarbeit, auch noch vieles verloren gehen würde, wenn die Herausgabe der Geſchichte unſres Verbandes noch weiter hinausgezögert würde.

Die elfte ordentliche Generalverſammlung des Verbandes der Bäcker und Berufsgenoſſen Deutſchlands, die vom 10. bis 13. März 1907 in Caſſel tagte, beſchloß auf Antrag des Verbandsvorſtandes, den nächſten (alſo zwölften) Verbandstag in der erſten Hälfte des Juni 1910 im Gründungsorte des Verbandes, alſo in Berlin, ſtattfinden zu laſſen.

Mein Wunſch ging nun dahin, daß es möglich würde, die Geſchichte unſres Verbandes zu ſeinem fünfundzwanzigjährigen Beſtehen fertig zu haben. Allerdings hatte die ſchon jahrelang von mir betriebene Sammlung von altem Material nur recht wenig Erfolg gehabt; aber man konnte wohl der Hoffnung ſein, daß in verſchiedenen Städten noch manches von alten Flugblättern und dergleichen mehr ſich in den Händen einzelner

Kollegen finden würde. Nun brachte ich in der Sitzung des Verbandsvorstandes am 6. Januar 1908 meinen Plan zur Erörterung. Derselbe ging dahin, daß durch wiederholte Aufrufe in der Fachzeitung unsre Zahlstellen aufgefordert werden sollten, etwa am Orte befindliche alte Protokollbücher und sonstige wertvolle alte Schriftstücke und Drucksachen an den Unterzeichneten einzusenden. Daneben wollte ich mich noch an die mir persönlich bekannten älteren Kollegen in den verschiedenen Städten wenden, damit dieselben aus ihren Erinnerungen aus den ersten Jahren des Bestehens unsrer Organisation und eventuell auch aus der Zeit der Vorläufer dieser Organisation (Fachvereine) das Wichtigste über die Bewegung niederschreiben und einsenden sollten. Wenn auf diese Weise einigermaßen brauchbares Material zusammenkommen würde, sollte dann nach meinem Plan ein Schriftsteller mit der Verarbeitung und Zusammenstellung dieses Materials betraut werden.

Der Verbandsvorstand stimmte in jener Sitzung dem ersten Teile meines Planes vollständig zu, weil man es für unbedingt notwendig hielt, beizeiten daran zu denken, das alte Material zusammenzubringen. Aber die Sitzung lehnte es nach längerer Erörterung ab, irgendeinen Schriftsteller, der nicht in unsrer Bewegung stehe, mit der Zusammenstellung und Herausgabe des Werkes zu betrauen, sondern beauftragte den Unterzeichneten damit.

War ich auch nicht sonderlich über diesen mir gewordenen Auftrag erfreut, denn ich wußte zur Genüge, daß mir neben meinen sonstigen Aufgaben in der Organisation nicht viel Zeit für derartige Zwecke übrig bleiben würde, so mußte ich doch wohl oder übel nun diese Arbeit in Angriff nehmen, wenn sie überhaupt fertiggestellt werden sollte.

Am 8. Februar wurde folgender darauf bezüglicher Aufruf in das Fachblatt eingerückt:

Aufruf an alle Verbandsmitglieder,
besonders aber an die älteren Mitglieder und Veteranen
unsrer Bewegung!

Vom Verbandsvorstand wurde der Unterzeichnete beauftragt, im Laufe dieses Jahres eine Geschichte über die Anfänge der Bäcker- und Konditorenbewegung in Deutschland, über die ersten Organisationsanfänge und deren Vorläufer (Brüderschaften und Fachvereine) zu schreiben.

Dieselbe soll sich bis zum 1. April des Jahres 1895 erstrecken und außer allgemeinen Berichten über die wichtigsten Vorgänge in der Bewegung in Deutschland auch besondere Berichte aus den einzelnen Städten, besonders aber aus den Großstädten, bringen.

Um nun ein einigermaßen vollständiges Werk hierüber zusammenstellen zu können, ist die Mithilfe aller älteren Verbandsmitglieder oder solcher Kollegen, die früher eine führende Stellung in der Organisation oder in deren Vorläufern innehatten, dringend erwünscht. Sollten solche Kollegen Flugblätter oder Berichte über wichtige Vorgänge aus jenen Jahren in Händen haben, dann bitte ich, mir dieselben ungesäumt einsenden zu wollen, oder, wo solche nicht mehr vorhanden, sind Aufzeichnungen aus der Erinnerung solcher Kollegen aus den Anfängen der Bewegung erwünscht.

Etwaige Portoauslagen und sonstige kleine Unkosten für die Materialbeschaffung erstattet der Unterzeichnete den Einsendern gern zurück. Doch bitte ich, in solchen Fällen, wo es sich um Unkosten außer den Portoauslagen handelt, um vorherige Angaben derselben.

Im Interesse aller Kollegen, aber besonders der jüngeren Generation, liegt es, daß sie in einem Buche über die außerordentlichen Schwierigkeiten unterrichtet werden, die zu überwinden waren, um die Organisation auf die Höhe zu bringen, und gebe ich mich der angenehmen Hoffnung hin, daß alle Kollegen, die dazu in der Lage sind, rege mithelfen, ein reichhaltiges Material zusammenzutragen.

Etwaige Einsendungen erbitte aber in kürzester Frist, da spätestens am 1. August dieses Jahres mit der Zusammenstellung begonnen werden muß.

Mit kollegialem Gruß

O. Allmann.

Wie dieser Aufruf und ihm folgende wiederholte Aufmunterungen im Fachblatt, die Sammlung und Einsendung alten Materials zu beschleunigen, ergeben, war nur geplant, die Geschichte unsres Verbandes und seiner Vorläufer (der Fachvereine) bis zum Jahre 1895 zu schreiben.

Mit Hilfe einzelner Mitglieder unsrer Organisation machte ich mich aber bald daran, auch die Archive und Bibliotheken der verschiedensten Städte durchzusuchen nach altem Material über unser Gewerbe. Dieses Suchen ergab eine so wertvolle Ausbeute, daß der ursprüngliche Plan wesentlich erweitert wurde, und ich nun versuchte, nicht bloß über

die ersten Jahre des Wirkens unsrer Organisation, sondern auch über die ältere und alte Geschichte unsres Berufes überhaupt das Material zusammenzutragen.

In erster Linie ist dieses Werk darauf berechnet, den Mitgliedern unsres Verbandes die Entwicklung unsres Berufes überhaupt wie des Zunftwesens mit seinen Gebräuchen und späteren Mißbräuchen, sodann auch die Betätigung der Bäckergesellen unter dem Zunftwesen und dann ihre ersten Versuche, gegenseitige Solidarität zu üben bei ihrer Interessenvertretung, und die spätere gewerkschaftliche Betätigung derselben zu zeigen, so daß es sich aus diesem Grunde erübrigte, ausführliche Abhandlungen über die allgemeinen Anfänge der gewerkschaftlichen Betätigung der Handwerksgesellen zu bringen, wie das in so ausführlicher Weise der Genosse Bringmann in seinem vorzüglichen Werk: „Geschichte der Deutschen Zimmererbewegung", getan hat. Das konnte auch schon deshalb unterbleiben, weil leider die allererſten Anfänge gewerkschaftlicher Betätigung unter den Bäcker- und Konditorgehilfen fast ein volles Menschenalter, 25 Jahre, hinter den ersten Anfängen gewerkschaftlicher Betätigung der Lohnarbeiterschaft im allgemeinen einsetzen. Von einem Uebergange aus den alten Zunftbrüderschaften, die zurzeit der Zünfte in vielen Städten auch in unserm Berufe die Interessenvertretung der Kollegen bildeten, zur modernen Gewerkschaftsbewegung, ist nur in ganz wenigen Fällen in deutschen Städten etwas zu finden, sondern einige Jahrzehnte sind in den meisten Städten vergangen, als die früheren Zunftbrüderschaften aufgelöst und verfallen waren, ehe sich dann intelligente Leute unter unsern Kollegen aufrafften und aus der im Emporblühen begriffenen modernen Gewerkschaftsbewegung erkennen lernten, daß auch für sie und ihre Kollegen gewerkschaftliche Betätigung zu ihrer Interessenwahrnehmung den Behörden und Arbeitgebern gegenüber wie auch zur Verbesserung ihrer Lohn- und Arbeitsbedingungen notwendig sei.

Während wir anfangs der siebziger Jahre des neunzehnten Jahrhunderts in den verschiedenen andern Gewerben schon sehen, wie die Arbeiterschaft sich Fachvereine und Verbände geschaffen hatte, weil sie erkannt hatte, daß sie nur darin ihre Interessen wahren und die Besserung ihrer Lage durchführen könnte, waren im Bäcker- und Konditorgewerbe noch die Verhältnisse derartig, daß alle, die das Gewerbe erlernt hatten, die Zeit, in der sie als Gesellen oder Gehilfen arbeiteten,

nur als Uebergangsstadium anzusehen brauchten; denn bald würden auch sie selbständig, würden Meister werden.

Was Wunder, daß unter diesen Umständen die Gewerkschaftsbewegung nur erst spät, und dann, als sie einsetzte, mit nur wenigen nennenswerten Erfolgen sich bemerkbar machen konnte.

Rechnet man noch hinzu den Umstand, daß die Anfänge unsrer gewerkschaftlichen Organisation, unsres Zentralverbandes, in die Zeit des Sozialistengesetzes mit seinen systematischen Unterdrückungen aller organisatorischen Versuche der Lohnarbeiter in politischer wie gewerkschaftlicher Beziehung hineinfallen, denn im Jahre 1885 bei Gründung unsres Zentralverbandes wütete noch das berüchtigte Sozialistengesetz in schlimmster Weise und hatte in vielen Berufen die Gewerkschaften ganz unterdrückt oder schikanierte sie doch derart, daß die Betätigung nur im geheimen betrieben wurde, so braucht man sich auch nicht darüber zu wundern, daß unsre junge Zentralorganisation in den ersten zehn Jahren ihres Bestehens, weil sie nicht in der Lage war, sich an eine starke Gewerkschaftsbewegung andrer Berufe anlehnen zu können, nur ganz wenig oder fast gar keine Fortschritte aufzuweisen hatte.

Auf sich allein angewiesen, waren unsre Kollegen noch viel zu schwach, auch zu unerfahren in gewerkschaftlichen Organisationsfragen; sie hatten außerdem mit einem brutalen Gegner, mit ihren seit 1874 im Germaniaverbande Deutscher Bäckerinnungen organisierten Arbeitgebern, zu rechnen, die ihre Organisation dazu ausnutzten, jeden Organisationsversuch der Gesellen auf freier gewerkschaftlicher Basis sofort als das allerschlimmste Verbrechen an den Führern der Gesellen zu bestrafen, indem diese in brutalster Weise von den Arbeitgebern gemaßregelt und wie gehetztes Wild von einer Stadt zur andern getrieben wurden, bis sie schließlich in dem ungleichen Kampfe unterliegen oder ins Ausland gehen oder in andre Berufe übertreten mußten, um dort Arbeit und Verdienst zu finden, damit sie sich und ihre Familien ernähren konnten.

Erst nach dem Fall des Sozialistengesetzes, im Jahre 1890, und der folgenden Zeit setzte ja wieder in allen Gewerben eine rege Betätigung der gewerkschaftlichen Organisation ein, und sie wirkte auch belebend auf die Arbeiter unsres Gewerbes. Aber da zeigte sich, daß die Leitung der Organisation, zusammengesetzt aus Männern, die im Kampfe gegen das reaktionärste Ausbeutertum ihr Bestes getan hatten, um die Kollegenschaft aus ihrem dumpfen Dahinbrüten aufzurütteln, in dem fortwährend

schwierigen Kampfe um Gründung einer sichern Existenz nicht mit den Zeitverhältnissen hatten fortschreiten können; die Leitung der Organisation war lau und unentschlossen in vielen Fragen. Vor allem fehlte das organisatorische Talent in der Hauptleitung der Organisation, und man lebte zuviel der Meinung, daß es schon genügend sei, von Zeit zu Zeit einmal in großen öffentlichen Versammlungen in der Metropole Berlin die Schmerzen der Bäckereiarbeiter öffentlich bekanntzugeben, als daß man Mittel und Wege in Angriff zu nehmen versucht hätte, die winzigen Anfänge der Gewerkschaft, vor allen Dingen die Zahlstellen in den wenigen Großstädten, wo sich eine kleine Elitetruppe vorfand, die auch in schwierigster Lage treu zur Organisation hielt, organisatorisch besser auszubauen.

Dazu kamen innere Verfeindungen und Zerrüttungen in der Organisation selbst, die in Berliner Versammlungen wie auf den Kongressen und Verbandstagen einen breiten Raum der Verhandlungen einnahmen. Alle diese Umstände, noch dazu die wüste Hetze der Arbeitgeber gegen die wenigen Führer in der Gesellenorganisation, welche immer noch in brutalster und verleumderischer Weise betrieben wurde, hatten dazu beigetragen, das Vertrauen der Kollegenschaft in die Organisationsleitung bedeutend zu erschüttern. Nun brachten auch die von der Generalkommission der Gewerkschaften Deutschlands und mit deren Mitteln unternommenen Agitationsreisen keinen dauernden Erfolg, und als dann im Jahre 1895 die fünfte Generalversammlung des Verbandes in Berlin stattfand, zeigte sich ein Mißmut der Delegierten, ein mangelndes Selbstvertrauen, wie es noch selten auf einer Generalversammlung einer Organisation zutage getreten ist. Der Verband entbehrte jeder festen Grundlage und schwebte sozusagen nur in der Luft, und gewaltiger Anstrengungen der Delegierten aus Hamburg, Altona, Lübeck, Kiel, Wilhelmshaven sowie aus Gera und Offenbach bedurfte es, um nur den Antrag der Zahlstelle Berlin, der auf Auflösung des Verbandes hinzielte, zu Fall zu bringen und danach den Verband in seinen Grundlagen vollständig zu reorganisieren und fast neu aufzubauen.

Seit jener Zeit datiert eigentlich erst ein systematischer Aufbau unsrer Organisation. Von Jahr zu Jahr in der flotten Geschäftsperiode kann man die Fortschritte in der Zahl seiner Mitglieder beobachten, und auch die schweren wirtschaftlichen Krisen mit den schlechten Geschäftsperioden brachten keinen nennenswerten Rückgang mehr, wenn auch, wie ganz

selbstverständlich, in solchen schlechten Geschäftsperioden die Aufwärtsbewegung nur ganz gering war oder gar nicht in die Erscheinung trat.

Diese Periode der Wirksamkeit unsrer Organisation, von dem Jahre 1895 an, wollte ich ursprünglich gar nicht mit in den Bereich meiner Betrachtungen ziehen; aber im Laufe der Bearbeitung der Geschichte zeigte es sich, daß auch dieses eine Notwendigkeit sei, und so ist auch in ganz kurzen Zügen dieser Periode gedacht worden.

Zum Schlusse sei nur der Wunsch an unsre Kollegen und Leser dieses Werkes ausgedrückt, daß dieselben dieser Arbeit eifriges Studium widmen möchten; denn nichts kann mehr die Notwendigkeit der gewerkschaftlichen Organisation beweisen als die Kenntnis von der Entwicklung unsres Berufes und seiner interessanten Geschichte, und ferner die Erkenntnis dessen, welche gewaltigen Schwierigkeiten erst aus dem Wege geräumt werden mußten, um die Organisation zu dem zu machen, was sie heute geworden ist.

Hamburg, im Februar 1910. **O. Allmann.**

Literatur und Quellenangabe.

Es sind besonders folgende Werke, aus welchen wir das Material für unsre Geschichte geschöpft haben:

Christoph Weigl. Regensburg 1698.

H. A. Berlepsch. „Chronik vom ehrbaren Bäckergewerk. Nach den Rechtsquellen und historischen Ueberlieferungen des deutschen Mittelalters."

Karl Gottlob Anton. „Geschichte der deutschen Landwirtschaft von den ältesten Zeiten bis zu Ende des fünfzehnten Jahrhunderts."

D. Emil Ferdinand Vogel. „Historische Erläuterungen über den Ursprung und Fortgang des Zunftwesens bei den Bäckerinnungen in Deutschland überhaupt und der Stadt Leipzig insbesondere."

P. V. Aengeln. „Der französische Bäcker."

J. M. Hohenstatt-Hanau. „Die Bäckerzunft in ihrer organischen Auflösung."

Georg Schanz, Doktor der Staatswissenschaft. „Zur Geschichte der deutschen Gesellenverbände", Leipzig 1877.

Joh. Schwarz. „Handwerk der Bäcker Münchens." 1899.

Richard Höhn. „Chronik der Bäckerinnung zu Eisenach." 1901.

Dr. Walther Badtke. „Zur Entwicklung des deutschen Bäckergewerbes." 1906.

Bruno Schoenlank. „Soziale Kämpfe vor dreihundert Jahren." 1907.

Carl Evers-Lübeck. „Die deutsche Bäckerei der Gegenwart." 1908.

(Wir haben es meistens unterlassen, besonders auf diese Werke wie auf das übrige Quellenmaterial im Text unsrer Geschichte hinzuweisen, weil die meisten dieser Werke doch nicht mehr im Buchhandel zu haben sind, und es deshalb unmöglich ist, sich dieselben beschaffen zu können. Nur in verschiedenen Fällen, wo wir die Autoren wörtlich zitieren, haben wir besonders darauf hingewiesen.)

Erſter Teil.

Die Herſtellung von Mehl und Brot in den älteſten Zeiten bis zu der Periode, wo das Brotbacken bereits Aufgabe eines beſtimmten Handwerks iſt.

Vom Brot der alten Kulturvölker.

In allen Kulturländern gehört das Brot heute zu den unentbehrlichſten Nahrungsmitteln; Millionen Gläubige aller Bekenntniſſe beten noch heute: „Unſer täglich Brot gib uns heute“, woraus man, wenn man auf das Alter jener Religionsbekenntniſſe zurückgreift, ohne weiteres ermeſſen kann, daß ſchon in uralten Zeiten bei den Kulturvölkern das Brot als das hauptſächlichſte Nahrungsmittel bekannt war.

Es iſt deshalb kein Wunder, daß das Bäckergewerbe ſchon über eine ſehr alte Literatur verfügt und es daher nicht beſonders ſchwer fiel, aus alten Geſchichtswerken Aufzeichnungen über das Brotbacken aus den älteſten Zeiten zuſammenzutragen.

Lange bevor man das Brot bei den Kulturvölkern der alten Zeit kannte, hat es jedenfalls ſchon Getreide gegeben, aus dem ſpäter und noch heute das Mehl und das Brot erzeugt wurde. Dieſes Getreide hat aber auf alle Fälle den Menſchen ſchon als Nahrungsmittel gedient, ehe es zu Mehl und Brot verarbeitet wurde. Zu dieſer Zeit wurde es eben in roher Form genoſſen. Sind wir genötigt, aus Mangel an genügenden Ueberlieferungen den Anfang aller Kultur, ſomit auch des Ackerbaues, in jenen Zeiten zu ſuchen, von denen uns die alte moſaiſche Sagengeſchichte meldet. Obwohl man zuverläſſig annehmen darf, daß vor der großen Sintflut beſtimmt ſchon Generationen exiſtiert haben, die auf einer höheren Stufe der Bildung und erwerblichen Handfertigkeiten geſtanden haben, als wir es gemeinhin annehmen, ſo dürfte ſich aller Wahrſcheinlichkeit nach, und beſonders, wenn wir den Bildungsgang fremder, noch im Zuſtande eines ungehemmten Naturlebens befindlicher Völker betrachten und ihn als vergleichenden Maßſtab an die wahrſcheinliche Entwicklung der Völker des Altertums legen, die Erfindung des eigentlichen Brotes nicht ſo weit hinausdatieren als die in jenen Tagen gemachte Entdeckung, das Fleiſch der Tiere kochen und dann genießen zu können, oder wie durch die Notwendigkeit der eingeführten

Einrichtung der Bekleidung und Bedeckung des Körpers gegen die Einflüsse der Witterung. — Wie große Pausen mögen dazwischen gelegen haben, ehe man, durch die überhandnehmende, wachsende Bevölkerung veranlaßt, sich dazu verstand, die Produktivität der Natur, die in den gesegneten Landesstrichen des Orients die nützliche Pflanze neben dem Unkraut in Masse wachsen ließ, sozusagen einigermaßen nach den Wünschen der Menschen zu regeln und Einrichtungen des Ackerbaues zu erfinden! Und wie große Pausen mögen zwischen jenen Zeiten, in denen man sich damit begnügte, die Körner der Getreideähren zu kauen und zu genießen, und denen gelegen haben, in denen man diese ursprünglich den Zähnen zugewiesene Arbeit nunmehr zwei harten Körpern, z. B. zwei Steinen, übertrug, die Körner zwischen denselben zermalmte und so die Uranfänge der Mehlbereitung entdeckte! Denn das selbst noch zu den Zeiten, als der Stifter der christlichen Religion im Gelobten Lande lebte, es vorkam, Körner im ursprünglichen Zustande zu essen, belehrt uns das Evangelium Lucä in Kap. 6, V. 1, wo es heißt: „Und es begab sich auf einem Aftersabbat, daß er durch Getreidefelder ging; da rauften seine Jünger Aehren aus, rieben sie zwischen den Händen und aßen die Körner."

Es ist eine allgemein angenommene Vermutung, die durch die Nachrichten vieler alter Schriftsteller unterstützt wird, daß Pflanzen, Kräuter und besonders eßbare Wurzeln und Knollengewächse sowie Baumfrüchte lange Zeit die erste und einzige Nahrung aller ersten Bewohner der Erde gewesen seien. Sie kochten oder rösteten aller Wahrscheinlichkeit nach diese Vegetabilien, wie dies noch heutzutage bei den Hottentotten in Südafrika der Fall ist. Ebenso ist auch anzunehmen, daß anfänglich wohl alle Völker kaum eine andre Art, ihr Getreide zuzubereiten, gekannt haben. Vielleicht mochte man damit angefangen haben, daß man die Aehren, die man noch grün und in vollem Saft abgerissen hatte, etwas röstete, indem man sie durch ein helles Feuer zog, sie nachher zwischen den Händen rieb, die Körner auf diese Weise ablöste und ohne weitere Zubereitung aß. Diese Mutmaßung scheint der Wirklichkeit um soviel näher zu kommen, als zur Zeit des griechischen Geschichtsschreibers Herodot es bei einigen Völkern in Indien so Sitte war, das Getreide zu genießen, und noch in der Gegenwart die Mauren auf der Nordseite des Senegal die Aehren im halbreifen grünen Zustande abschneiden und auf heißer Asche zum augenblicklichen Gebrauch dörren. Daß indes in den meisten Ländern ein solches Verfahren nicht lange angedauert haben dürfte, läßt sich wohl am besten daraus erweisen, daß es nirgend das ganze Jahr über halbreifes Getreide gibt und gerade bei diesem unsinnigen Gebrauch der wichtigste Vorteil, den die Körnerfrucht darbietet: daß sich dieselbe jahrelang aufbewahren läßt, verloren ging. Vielleicht haben auch Mißwachs und Jahre schlechter Ernte dazu beigetragen, die Menschen jener altersgrauen Tage darauf aufmerksam zu machen, Magazine anzulegen. Zu Josefs Zeiten gab es in Aegypten, wie wir aus dem alten Testament alle wissen, bereits

Vorratshäuser. Indes wann und wie man zu dem Moment gelangte, das Getreide erst nach seiner Reife zu benutzen, darüber existieren auch nicht die mindesten andeutenden Nachrichten. Dagegen ist gewiß anzunehmen, daß man unendlich viele Versuche durchzumachen hatte, ehe man eine Zubereitungsweise fand, die praktisch, allgemein anwendbar und zugleich bequem war. Es ist, wie jeder zugeben wird, eine harte Arbeit, das Getreide in Körnern, mit den Hülsen bedeckt, zu essen; das fanden auch die Alten, und darum suchten sie bald nach einem Mittel, dasselbe irgendwie zuzubereiten, daß es leichter genießbar sei. In den alten Schriften finden wir aufgeführt, daß man bald das Getreide, bald das Mehl desselben dörrte oder röstete. Dieses stimmt auch mit einigen Stellen des alten Testaments überein, z. B. 3. Buch Mose, Kap. 2, V. 14; obgleich an andern Stellen, z. B. 3. Buch Mose, Kap. 26, V. 26, bereits von Brot und an noch andern Stellen, z. B. Jeremias Kap. 7, V. 18, von Kuchen die Rede ist, der zuvor geknetet und dann gebacken wurde. Es scheint, daß die Gerste das erste Getreide war, das man allgemeiner benutzte; denn neben dem Weizen wird im alten Testament vorzugsweise der Gerste gedacht, und die Ueberlieferungen des klassischen Altertums sagen geradezu, daß sie das Hauptnahrungsmittel abgegeben habe. Nun aber ist, wie bekannt, das Gerstenkorn von einer sehr harten, ungenießbaren, rauhen Hülse umgeben, die sich nur durch die Schärfe des Mühlsteines gut vom mehligen Kerne trennen läßt. Obgleich nun schon zu Abrahams Zeiten des Mehles gedacht wird, also eine Vorrichtung bereits existieren mußte, vermöge welcher man die Körner zu zermahlen verstand, so kann man wohl annehmen, daß diese Vorrichtung nicht bereits allenthalben und allgemein bekannt war, und man daher statt dieser sich des Feuers bediente, um die Hülse vom Kerne zu trennen; wahrscheinlich aber auch, um der Gerste etwas angenehmeren Geschmack zu geben und sie leichter kauen zu können. Aber auch selbst beim Zermalmen des Getreides auf anderm Wege als durch die Zähne erleichterte die Wirkung des Feuers (das Rösten) die Arbeit um ein Wesentliches. Ob man dieselbe vor dem Rösten vielleicht im Wasser aufsieden ließ, um sie so dann leichter von der Hülse trennen zu können, mag dahingestellt bleiben.

Nach einer älteren Reisebeschreibung sollen die Kalmücken an den Ufern des Irtisch sich im vorigen Jahrhundert noch eines ähnlichen Verfahrens bedient haben, indem sie Gerste, welche ihr gewöhnlichstes Nahrungsmittel ausmachte, einige Zeit im Wasser weichen ließen, sie sodann nochmals drückten, um sie von der Schale zu lösen und sodann ohne Wasser in Kesseln ans Feuer setzten, bis sie wohlgeröstet war. Diese Kost, die sie mit den Händen aßen, sollte ihr tägliches Brot sein.

Die ersten Werkzeuge, deren man sich zur Mehlbereitung bediente, scheinen anfangs bloß zwei Steine, später hölzerne Mörser, vielleicht auch steinerne gewesen zu sein; wenigstens befanden sich die alten Griechen und

Römer lange Zeit ohne eine andre Vorrichtung, um das Getreide in Mehl zu verwandeln. Es scheint, man habe mit der Zeit sowohl das Innere des Mörsers als der Keule feilenartig eingekerbt, um neben dem Zerstoßen die Körner auch zugleich reiben zu können. Eine Stelle im Plinius L. XVIII, „pistura non omnium“ usw., deutet darauf hin. — Aus dem so eingerichteten Mörser entstand mit der Zeit die Handmühle, indem man nämlich der Keule oben eine Kurbel gab, durch deren Hilfe man sie leichter im Kreise herumbewegen konnte. Vermutlich hatte jede Haushaltung oder Familie eine solche Mühle (wie heutzutage die Kaffeemühle), die von Mägden bedient wurde. Moses verbot den Juden, eine Mühle als Pfand anzunehmen, wahrscheinlich deshalb, weil sonst die verpfändete Familie außerstande war, ihren täglichen Bedarf an geröstetem Getreide zu mahlen und somit auch keine Speise oder Brot bereiten konnte. Solche Handmühlen kommen heutzutage in Arabien vor. — Bald mag man darauf verfallen sein, das Geschäft des Mahlens in größerem Umfange zu betreiben; man befestigte darauf die größeren Behälter, in denen sich die Körner befanden, am Boden, gab dem Reiber oder der Keule eine Deichsel und ließ diese von einem Esel oder Pferde ziehen. Diese ersten Roßmühlen mögen wahrscheinlich jene einfache Konstruktion gehabt haben, wie solche noch in unsern Zeiten die Oelmühlen in Hinterindien, namentlich z. B. im Königreich Ava, haben, in denen das Sesamöl ausgepreßt wird. Eine Verbesserung der Konstruktion bestand nun wohl darin, daß man bemerkte, ein walzenförmiger Stein müsse besser und rascher arbeiten als eine senkrecht stehende Keule, und so bildete sich nach und nach die vollkommenere Maschine. — Inwieweit die alten Völker es verstanden, das Mehl von der Kleie zu trennen, darüber haben wir nur mangelhafte Nachrichten und wollen uns dabei auch nicht länger aufhalten, sondern zu der eigentlichen Aufgabe dieses Abschnittes zurückkommen.

Der erste Gebrauch, den man wahrscheinlich vom Mehl machte, war der, daß man dasselbe mit Wasser anrührte und den aus dieser Mischung entstehenden Mehlbrei als solchen in flüssigem Zustande genoß, wie dies noch in gegenwärtigen Tagen das Hauptnahrungsmittel vieler Völker bildet. Bei vielen Völkern des Altertums soll sich diese Form der Nahrung lange erhalten haben, obschon wir in den ältesten Ueberlieferungen der Israeliten im alten Testament Mitteilungen (wenn auch nur sagenhafter Natur) vom Brot erhalten, die nämlich, als Abraham den drei Engeln, die ihm im Tale Mamre erschienen, Brot reichte (2000 Jahre vor Christi Geburt). Daß dieses Brot wohl nicht ein Gebäck ähnlich dem Brot unsrer Zeit gewesen ist, sondern daß es, wie die ungesäuerten Osterkuchen der jetzigen Juden, dünne, hart gebackene Fladen waren, geht aus einer Menge von Bibelstellen des alten Testaments hervor. Da sie dünne, platte Kuchen waren, so bedurfte man auch keiner Messer, um sie zu zerschneiden, sondern brach dieselben, woraus die in der Bibel so

überaus oft vorkommende Redensart: das Brot brechen (z. B. beim Abendmahl) erklärlich wird. Die Beduinen Arabiens und des marcotischen Gebiets genießen noch gegenwärtig ihr Brot in Kuchenform, welches sie unter der Kohlenglut backen, sowie die Peruaner ähnliche schwarzbraune Fladen als Brot benutzen.

Die fladenartige Form des Brotes findet sich in fast allen Ländern des wärmeren oder heißen Klimas und ist vielleicht eine bedingte Notwendigkeit, indem man bei dem überhaupt geringeren Genuß von Speisen gar zu bald von der Luftwärme ausgetrocknetes Brot haben würde, wenn man nicht in kleineren Quantitäten und gleich etwas hart backte. Nächst den soeben angeführten Stellen aus den Werken glaubwürdiger und berühmter Reisender wollen wir hier wörtlich noch eine Lesefrucht abdrucken, die unsern Gewerksgenossen nicht ohne Interesse sein dürfte: „In türkischen Dorfschaften ist Brotbacken ein wirkliches Ereignis; der Ofen ist tief in der Erde bei dem gemeinschaftlichen Ruheplatze eingesenkt und wird mit getrocknetem Dünger, der gewöhnlichen Feuerung in türkischen Dörfern, geheizt. Der zu dünnen, Pfannkuchen ähnlichen, Platten geknetete Teig wird dann gegen die Seiten gestellt, und es wird nicht lange Zeit dazu erfordert, um ihn in Brot umzuwandeln." (G. Fowler, „Drei Jahre in Persien und Reiseabenteuer in Kurdistan". Ueberſetzt von Richard. 8°. Aachen 1842. 1. Bd., S. 196.) An der Tafel der Reichen in Persien jedoch ist es anders; dort wird das Brot auch fladenartig, aber nicht eigentlich gebacken, also auch nicht hart genossen. Wenn man zur Mahlzeit gehen will, so erscheint ein Diener mit einem ungeheuer großen Fladen, den er als Tischtuch über den Tisch ausbreitet, und darauf werden die andern Speisen gelegt. Da die vornehmsten Reichswürdenträger alle Speisen mit den Fingern genießen, sich also weder der Gabeln noch Messer bedienen, so muß ein solches Pfannkuchentischtuch doppelte Dienste leisten, indem man nach dem Genuß eines jeden Bissens sich die fettigen Finger daran abwischt, sodann das Stückchen abreißt und als Brot in den Mund steckt. Die Perser nennen dieses Tischtuchbrot: Tschurek. (M. v. Kotzebue, „Reise nach Persien im Jahre 1817". Weimar 1819. S. 73. — Fowler a. a. Ort. 2. Teil, S. 39.)

Daß man das Brot erst jedesmal frisch vor jeder zu haltenden Mahlzeit gebacken und nicht für viele Tage im Vorrat, scheint aus der bereits angeführten Stelle des 1. Buch Mose, Kap. 18, V. 6, hervorzugehen, wo es heißt: „Abraham eilte in die Hütte zu Sarah und sprach: „Eile und menge drei Maß Semmelmehl, knete und backe Kuchen," sowie auch aus 1. Buch Mose, Kap. 19, V. 3. Daß das Brotbacken sehr einfach betrieben wurde und nicht mit großen Vorrichtungen verknüpft war, läßt sich nicht nur vermuten, sondern durch alte Schriftdenkmale nachweisen. Der Teig wurde bei den Römern zwischen Steine gelegt und diese auf dem Herd unter heiße Asche und Kohlen gebracht. Der auf diese Weise mehr geröstete als eigentlich gebackene Teig (da die Pressung

zwischen den Steinen ein Aufgehen des Teiges nicht zuließ) gab dann die harten Fladen oder Kuchen, welche man brechen konnte. Die Leser werden schon auf den bisherigen Seiten bemerkt haben, daß die Bibelnachrichten von den Zuständen der alttestamentarischen Völker immer um mehrere Jahrhunderte, ja oft um tausend Jahre früher Mitteilungen von vollkommeneren Einrichtungen oder Vorkehrungen bringen als die Schriftsteller der alten Römer und Griechen. Dies beruht aber einfach darin, daß die Völker Kleinasiens und Aegyptens viel früher in den Zustand der Kultur übertraten, unendlich viel früher Handel und Gewerbe hatten und Staaten bildeten als die des südlichen Europa. Und diese Wahrnehmung stellt sich auch wieder bei den Vorkehrungen zum Brotbacken heraus; denn während die Völker Griechenlands und Italiens vor nunmehr 2500 und 2000 Jahren ihre Getreideprodukte zwischen Steinen unter heißer Asche auf dem Herd, der allgemeinen Feuerstelle (focus), gebacken haben, hatten die Israeliten, Phönizier und überhaupt die Bewohner Kleinasiens bereits vor fast 3700 Jahren schon Backöfen. Im 2. Buch Mose, Kap. 8, V. 3, ferner im 3. Buch Mose, Kap. 2, V. 4 und Kap. 26, V. 26 usw. finden wir bestimmte Nachrichten darüber aufgezeichnet. Wie diese Backöfen mögen beschaffen gewesen sein, darüber läßt sich nichts Gewisses auffinden. Goguet glaubt, daß es eher eine Art von Tortenpfannen, aus Lehm oder Ton geformt, gewesen wären, die sich leicht von einem Orte zum andern hätten transportieren lassen.

Der Teig ward in einem Backtroge geknetet und bald mit, bald ohne Sauerteig (je nachdem die religiösen Gebräuche zum Andenken des Auszuges der Kinder Israels aus Aegypten es bedingten) genossen. Der Gebrauch des Sauerteiges bei den Israeliten des alten Testaments setzt aber voraus, daß nicht alles Brot bloß dünne, sehr hart gebackene Fladen waren, sondern daß es auch bei ihnen ein Brot geben mußte, das von der Wirkung des Sauerteiges lockerer und leichter war. Es ist wohl unzweifelhaft, daß man die Erfindung des Sauerteiges dem Zufall zuschreiben muß; denn kaum ist anzunehmen, daß irgend jemand bloß durch Nachdenken auf die Anwendung desselben gekommen sei. Vielleicht hat man diese Erfindung der Oekonomie und Sparsamkeit irgendeiner Hausfrau zu danken, welche einen übrig gebliebenen Rest alten Teiges bei neueingemengtem Mehl mit benutzen wollte, ohne die Wirkungen desselben vorher zu kennen. Erstaunt mag man allerdings gewesen sein, als man gewahr wurde, daß ein Stück alten Teiges von saurem Geschmack, anscheinend halb verdorben, das Brot, dem man es beigemischt hatte, um ein Wesentliches verbesserte, viel schmackhafter und verdaulicher machte. Um welche Zeit ungefähr der Gebrauch des Sauerteigs aufkam, läßt sich nicht bestimmen.

Die Frauen verrichteten in alter Zeit die Arbeit des Brotbackens.

Im Urzustand der Familie war bei allen Kulturvölkern die Verrichtung der Nahrungsmittel, das Brotbacken, Fleischbraten und Bierbrauen, wie auch die Herstellung der Kleidung Obliegenheit der Frauen. Und diese Gepflogenheit hat sich Jahrhunderte, vielleicht Jahrtausende erhalten. Die Männer lagen der Jagd, dem Fischfang und dem körperstärkenden Spiel ob, während die Frauen in der Behausung für Zubereitung der Lebensbedürfnisse sorgten. Es waren also auch die Frauen die ersten Weber, Schneider, Brauer und zugleich auch die ersten Bäcker.

So haben wir bereits gesehen, daß die Sarah auf Abrahams Geheiß backen mußte, also diese Beschäftigung schon zu den Urzeiten in der Frauen Händen war. Aber noch aus vielen andern Stellen des alten Testaments geht es klar hervor, daß das Brotbacken noch keine männliche, geschweige denn Berufsbeschäftigung war. So zum Beispiel heißt es 3. Buch Mose, Kap. 26, V. 26: „Denn ich will euch den Vorrat des Brotes verderben, daß zehn Weiber sollen euer Brot in einem Ofen backen, und euer Brot soll man mit Gewicht auswägen." Und in Jeremias, Kap. 7, V. 18: „Und die Weiber kneten den Teig, daß sie der Melecheth des Himmels Kuchen backen". Aber daß auch noch später und bei andern alten Völkern als den Juden das Backen eine Beschäftigung der Frauen war, geht aus der Geschichte des athenienſischen Helden Phocion hervor. Denn als Alexander von Mazedonien eine Gesandtschaft mit Geschenken an diesen aus dem Volke hervorgegangenen Feldherrn schickte, traf ihn dieselbe, wie er eben Wasser trug und seine Frau Teig zum Backen einmengte. Trotzdem finden wir im alten Testamente auch Stellen, wo die Beschäftigung des Backens in den Händen der Männer war, nämlich schon 1800 Jahre vor unsrer christlichen Zeitrechnung am Hofhalt Pharaonis. Aus der Geschichte des Josef wissen wir, daß er in einem und demselben Gefängnis lag mit dem Kämmerer über die Mundschenken und dem Kämmerer über die Bäcker und durch die Auslegung der Träume beider den Grund zu seinem nachmaligen Glück legte. Unzweifelhaft sind hier in Aegypten, wo der Sklavendienst allgemeiner Gebrauch war, unter den Bäckern Leibeigene verstanden, die die Anfertigung des Brotes ausschließlich zu besorgen hatten und unter der Oberaufsicht des Kämmerers oder, wie er Vers 16 genannt wird, des obersten Bäckers standen. Aber nicht vielleicht in Aegypten allein, sondern auch im jüdischen Lande kommt 1000 Jahre später im alten Testament das Geschäft des Backens als ein männliches vor. Im Propheten Hosea (der 800 Jahre vor Christus gelebt haben mag) wird Kap. 7, V. 4, bei Gelegenheit der Klagen über die Sünden der Israeliten gesagt: „Und sind allesamt Ehebrecher, gleich wie ein Backofen, den der Bäcker heizet, wenn er ausgeknetet, und läßt den Teig durchsäuern und aufgehen", und Vers 6: „Denn ihr Herz ist in heißer

Andacht, wie ein Backofen, wenn sie opfern und die Leute betrügen; aber ihr Bäcker schläft die ganze Nacht und des Morgens brennt er lichterloh." Ja, nach einer Stelle des Propheten Jeremias (noch um 200 Jahre später) dürfte man fast versucht werden, zu glauben, daß in Jerusalem um die Zeit der Herrschaft des Königs Zedekia die Bäcker eine zünftige Korporation ausgemacht hätten; denn Kapitel 37, Vers 21, ist die Rede von einer Bäckerklasse. Nun aber ist es eine ausgemachte Sache, daß das Zusammenwohnen der Gewerblichen einer Profession in einer Straße wesentlich mit zu dem Entstehen der Innungen im Mittelalter beitrug und daß die Benennung vieler Straßen in den heutigen Tagen noch aus jenen Zeiten des Zusammenwohnens bestimmter Handwerker herrührt. Ziehen wir ferner in Betracht, daß um diese Zeit die Einwohner Roms bereits in Zünfte geteilt waren, daß in Griechenland gleiche Einrichtungen bestanden, so wäre es, wollten wir überhaupt uns aufs „Vermuten" legen, vielleicht möglich, ausfindig zu machen, daß zwischen den Bäckern des alten Jerusalem bereits ein gemeinschaftliches Verhältnis existiert habe.

Treten wir nun von den alttestamentarischen Völkern zu denen des klassischen Altertums, zu den Griechen und Römern, über. Bei ersteren, den Griechen, als dem früher kultivierten Volke, stoßen wir auf einige Stellen, die vermuten lassen, daß die Bäcker einen bestimmten Berufszweig gebildet haben, oder daß unter den Sklaven eines Hauses vorzugsweise einer mit der Anfertigung des Brotes beauftragt war. Wieweit sich jedoch diese Kunst innerhalb der vermutlichen Grenzen mag erstreckt haben, muß dahingestellt bleiben, und wollen wir nur die wenigen Findlinge hier aufführen, die uns zu Händen kamen. Athenäus (ein griechischer Schriftsteller, der im dritten Jahrhundert nach Christi Geburt lebte) berichtet im allgemeinen, daß es treffliche Bäcker in Capadozien gegeben habe, und lobt deren Brot, sowie der sizilianische Dichter Archestratus, der ein größeres Gedicht zum Lobe guten Essens und Trinkens geschrieben hat (das im Athenäus bruchstückweise aufbewahrt wurde), ein gleiches von den Phöniziern und Lydiern meldet. In Athen soll es einen berühmten Bäcker, namens Thearion, gegeben und der Admiral der griechischen Flotte, Conon (400 Jahre vor Christo), einst zurzeit der Not selbst Brot gebacken haben.

In Rom war die Verfertigung des Mehles nicht nur eine Arbeit der Sklaven, sondern auch das Backen. Diejenigen Unglücklichen, die gleichsam in einer Art von Zuchthäusern (pistrinum oder pistrina) diese Arbeit zu besorgen hatten, wurden pistores genannt, welches noch gegenwärtig die lateinische Bezeichnung für das Wort „Bäcker" ist. Rom, welches, wie bekannt, 754 Jahre vor Christi Geburt erbaut wurde, erhielt schon durch seinen zweiten König Numa Pompilius (also 40 bis 50 Jahre später) eine Einteilung seiner Einwohner und Handwerker in neun Kollegien oder Zünfte. Unter diesen kommen bereits die Goldschmiede,

Holz-, Stein- und Metallarbeiter (fabres), Färber, Schuhmacher, Gerber, Töpfer usw. vor, ein Beweis also, daß nicht alle Handwerke durch Leibeigene oder Sklaven verrichtet wurden; aber die Verfertiger von Lebensmitteln fehlen unter ihnen. Es ist daher wohl sicher, anzunehmen, daß mehrere Jahrhunderte lang das Brotbacken auch bei den Römern eine Haus- und Sklavenarbeit war. Als jedoch Rom immer größer und volkreicher ward und der Luxus seiner Einwohner stieg, somit auch die Bedürfnisse derselben nach allen Richtungen hin sich erweiterten, als nach und nach viele Sklaven, sei es durch Loskauf oder Freilassung, Herren ihrer Zeit und Beschäftigung wurden, unter ihnen aber wohl sich manche finden mochten, die in dem Geschäft des Brotbackens oder der Bäckerei überhaupt besonders geschickt waren, da bildete sich ein eigenes, bis dahin noch nicht öffentlich bestandenes Gewerbe, und um das Jahr 174 vor Christi Geburt werden zuerst die Bäcker in Rom als ein selbständiger Erwerbszweig genannt. Dabei wird jedoch bemerkt, daß auch zum Teil die Frauen vordem das Brotbacken in Rom besorgt hätten. Unter der Regierung des Kaisers Ulpius Trajanus, der vom Jahre 98 bis 117 nach Christi Geburt regierte, wurden indes die Bäcker von Rom erst zünftig. Die Bäcker in Rom standen unter der Oberaufsicht einer Magistratsperson (des präfektus annonä), die darüber zu wachen hatte, daß stets hinlänglich Getreide herbeigeschafft wurde und den Preis desselben bestimmte. Außerdem hatte sie auch darauf zu sehen, daß die Bäcker das Brot in gehöriger Quantität und Qualität buken.

Nach einer andern Meldung soll es um die Zeit der Geburt Christi in Rom schon 300 Bäcker gegeben haben.

Im Jahre 79 nach Christi Geburt fand die Verschüttung Pompejis durch einen Ausbruch des Vesuvs statt. Bei den dort in den letzten Jahrzehnten vorgenommenen Ausgrabungen hat man auch eine Anzahl von Bäckereien aus jener alten Zeit freigelegt. Urplötzlich wurde also im Jahre 79 n. Chr. alles, wie es gerade stand, von der Lava verschüttet, und so fand man jetzt bei den Ausgrabungen die Bäckereieinrichtungen wieder, sogar noch einen Backofen voll Brot. Der Bäcker hatte wohl diesen Ofen voll Brot im Stich lassen und flüchten müssen. Erstaunt war man nun, die Backöfen, die vor zirka 1900 Jahren errichtet waren, fast in derselben Art vorzufinden, wie die primitiven Backöfen in den Kleinbäckereien noch heute gebräuchlich sind. Das zeigt, wie wenig in den 1900 Jahren das Gewerbe in seinen technischen Einrichtungen fortgeschritten ist. — Die vorgefundenen Brote hatten eine runde Form, waren an mehreren Stellen eingekerbt, wie sie noch Teig gewesen waren, in der Art, wie das auch heute noch in vielen Gegenden mit dem Brote geschieht.

Christoph Weigl in Regensburg schreibt 1698 zur Einleitung seines Werkes über die Bäckerei das folgende:

Der Bäcker.

Es nehret — und lehret.
Herr, der Du schaffst das liebe Brod,
die Stütze zu dem schwachen Leben,
Vor Deiner Huld weicht unsere Noth,
Wirst Du Dich selbst zum Brod uns geben.
O Himmel-Brod, mach ewig satt,
die Seele, die vom Hunger matt.

Unter allen Proffessionen und Handwerken/so eigentlich und ohnumgänglich zu der menschlichen Leibes-Nahrung und Lebens-Unterhalt gehören/ist nicht das geringste/sondern das fürnehmste und nothwendigste/das Ehrlöbliche Beckerhandwerk. Von dessen Alter und Ursprung hier ein und anders zu melden/so stehen etliche in den Gedanken/es habe die Heidnische Korn-Göttin Ceres die Menschen das Backen gelehret/und sey also und auf solche Weise damit hergegangen. Jo/nachmals Isis genannt/die Tochter Onachi/des Jupiters Vater war/ist aus Mohrenland in Egypten kommen/als eine Königin. Nach ihres Herrn/des Königs Osiridis/Ermordung/ist sie in Teutschland zu Svevo den achten Teutschen König gekommen/hat allda unter anderen Kräutern und Erdgewächsen das Getraid erfunden/welches den Leuten noch unbekandt war/und sie unterwiesen/wie sie es säen/mahlen/und Brod daraus machen sollten/von dannen ist sie in Italien gezogen/und daselbst Ceres und Juno genannt worden. Die Meelsiebe von Roßhaaren gemacht/sollen von den Ostfranken/und die Meelkasten in Spanien erdacht und zum ersten gemacht worden sein. Annus/ein Egypter/hat die Backöfen/und wie sie zu gebrauchen/erfunden/weil mann vor seiner Zeit mit Brey und Gemüse sich gesättiget/und vom Brodbacken allda nichts gewußt.

Wan wir aber die H. Schrift zu Raht ziehen/so befinden wir/daß das Brodbacken im Volk Gottes lange zuvor sey im Brauch gewesen. Melchisedech/der König von Salem/trug Brod und Wein herfür/dem Abraham/daß er ihn und seine abgemattete Kriegsknechte speisete Gen 14 v. 18. Abraham selbst sprach zu seinen Gästen: Ich will Euch einen Bissen Brodes bringen/, daß ihr euer Herz labet. Bald mußte Sara Semmelmehl bringen/kneten und Kuchen backen. Gen. 18 v. 5. Pharao der König in Egypten hatte zu Josef's Zeiten seinen Hofbecker. Gen. 19. Der Prophet Hoseas sagt vom Backofen/wie ihn der Becker heitze/wann er ausknetet/und den Teig durchsäuren und aufgehen lasse. Wie aber/und auf was vor eine Art und Weise damals/und auch in den nachfolgenden Zeiten/das Brod gebachen worden/ist so eigentlich nicht bekannt; daß es auch so schön/wohlgeschmackt/und auf solche unterschiedliche Art/und mit so leichter Mühe sollte gebachen worden sein/als zu dieser jetzigen Zeit/ist nicht zu glauben/weilen sie auch dergleichen bequeme Werckzeuge/so wohl Getrayd zu mahlen/als das Brod zu bachen noch nicht gehabt?

Bey den Heyden ist vor Zeiten das Brodbachen der Königinen Arbeit gewesen. Phocions/des berühmten Heldens zu Athen/Gemahlin

buch Brod für den Abgesandten des grossen Königs Alexandri. Johanis des Kriegs-Fürsten Belisarii Marschall/trieb das Becker-Handwerck. Thearion war ein berühmter Becker zu Athen. Atheaäus lobt trefflich die Becker Cappodocia/daß sie überaus schon Brod gebacken. Archostratus aber rühmet die Pöner und Lydier. Canon/ein Schiffsoberster bey den Griechen/buche zur Zeit der Noth selbsten Brod im Bader-Ofen. Guilielmus/ein Herr in Aquitanien/begab sich in ein Kloster/und obwohl er ein geistlicher Ordens-Mann war/trieb er doch das Beckerhandwerk mit solcher Lust und Begierde/daß er selbst in den Backofen kroche/und die Kohlen herauskehrte. Der berühmte Fürst Cattamelata ist eines Beckers Sohn/und in der Jugend ein Becker-Knecht gewesen/denn da er von seinem Vater nach Holtz geschicket ward/verlor er im Wald die Axt/furchte des Vaters Zorn/und begabe sich zu einem Soldaten/der gleich fürüberging/der auch wegen seiner Helden Thaten von dem Raht zu Venedig wider den Herzog zu Mayland Philippum soviel verdienet/daß ihnen zu Padun eine Ehren-Seule aufgericht wurde.

So ist nun dieses löbliche Handwerck von uralten Zeiten her, ihre gewiße Gesetze und Ordnungen gehabt/auch bey gutem Ruhm/ansehen und zunftig gewesen/wie solches nicht allein aus verschiedenen Schriftstellen altes Testaments darzuthun/sondern auch bey dennen Griechen und Römern in sonderbaren Aestim gewesen/indeme Kayser Trayanus solches schon privilegirt und zunftig gemacht/ohngefahr vor 1592 Jahren (also 106 u. Chr.?) wie Aurel Viet de Cxf. c. 13 schreibt."

Bäckerei und Müllerei bei den Germanen von der Zeit Karls des Großen (768 bis 814) an bis zur Gründung der Städte.

Berlepsch leitet den Abschnitt über diese Zeit folgendermaßen ein:

„Kommen wir nun endlich aus diesen südlichen, früher kultivierten Ländern nach unserm alten Deutschland, so geht es mit den Nachrichten über das Backen und über die Leute, die sich damit vorzugsweise oder ausschließlich beschäftigten, nicht um ein Haar anders als bei andern Handwerken. Bis zur Zeit Karls des Großen fehlen uns fast alle Nachrichten über die gewerblichen und Kulturzustände unsres Vaterlandes, und nur einige der ältesten Rechtsquellen lassen uns erkennen, welche Handwerke wohl vorzüglich schon in jenen Zeiten ausgeübt wurden. Da sind denn aber auch, während mancher Beziehungen zwischen Professionisten und Landesoberhaupte Erwähnung geschieht, wiederum die Bäcker es, von denen man gar nichts aufgezeichnet findet. Daß man in den ersten Jahrhunderten unsrer christlichen Zeitrechnung in Deutschland Brot gekannt habe, ist zuverlässig anzunehmen, indem durch die römischen Soldaten, die Deutschland erobern oder besetzt halten sollten und die ersten Kolonien oder Anfänge zu späteren Städten anlegten, jedenfalls

auch römische Bäcker mitgebracht worden waren. Ob aber die von den Römern erlernten Kunstfertigkeiten auch rasch weiter unter die ganze Volksmasse drangen und bald Gemeingut wurden, oder ob nicht vielmehr bei der Abneigung der Germanen gegen alles römische Wesen man auch nützliche römische Gebräuche unterdrückte, darüber erhalten wir nicht den mindesten Aufschluß. In der alten Lex Alamanorum (Alemanen-Recht, das zwischen den Jahren 613 und 628 zusammengestellt worden sein soll) wird im Kap. XXII angeordnet, wie die Leibeigenen der Kirche ihren Zins zahlen sollen, und dabei kommen denn auch zwei Modien Brot vor. Daß man in den ältesten Zeiten das Brot nach dem Getreidemaß in Deutschland berechnete, geht aus vielen Urkunden des Mittelalters hervor; jedenfalls ist jedoch diese Berechnung so zu verstehen, daß man unter dem Gemäß das Getreide verstand, aus dem eine so große Quantität Brot gebacken werden konnte. Außerdem finden wir aber in diesem Rechtsdenkmal alter Zeit auch noch der Bäcker selbst gedacht. In jenen Tagen, wo man einen Mord mit Geld sühnen konnte, galt ein Bäcker, wenn er erschlagen ward, vierzig Solidos, eine für damalige Zeit ungeheuer hohe Summe. Die betreffende Stelle heißt:

§ LXXIX, Nro. 5. Si coquus qui juniorem i. servum habet aut pistor occiditur, quadraginta solidis componatur.

Wenn ein Koch, der einen Jungen oder Gehilfen hat, oder ein Bäcker getötet wird, so büßt der Täter denselben mit 40 Sol. (Schilling).

In gleichem Preise mit dem Bäcker standen auch noch die Schmiede, Goldschmiede und Seiler, die öffentlich bestätigt (also vielleicht keine Leibeigenen mehr) waren; ferner ein Marschall (mariscalous), der 12 Pferde (Reiter) unter sich hat, ein Schafhirt, der 80 Stück in seiner Herde hatte, und ein Schweinehirt, der 40 Schweine trieb, einen Hund, ein Horn und einen Jungen hatte."

Karl Gottlob Anton führt in seiner Geschichte der Deutschen Landwirtschaft im 6. Kapitel über „Wirtschaftsgebäude" folgendes aus, worin auch zum ersten Male über ein Backhaus berichtet wird. Er schreibt dort: „Man fing an, steinern zu bauen. Schon gab es prächtige Gebäude, unter denen sich vorzüglich das Schloß zu Ingelheim und der Dom zu Aachen auszeichneten, wozu Karl der Große die Marmorsäulen teils aus Rom, teils aus Ravenna holte, und welches Gebäude wurden, die man weit und breit nicht so schön fand. So entstand selbst in dem unwirtbaren Germanien eine Art von Baukunst. Karl der Große hatte schon Baumeister an seinem Hofe, und Ottfried versichert, die Franken hätten „mit Geschmacke gebauet". In der Vorschrift, die der Kaiser seinen Verwaltern gab, drang er auf gute Unterhaltung der Gebäude, ihre nützliche Einrichtung und Reinlichkeit, sowie er auch die Herstellung der Umzäunung befahl. Wenn auch die Stelle Ottfrieds nur soviel anzeigen sollte: sie wohnen gut, so gehört doch selbst zum Angenehmwohnen ein gutes Gebäude. Diese angenehme Bequemlichkeit würde sich durch Karls

Befehl, daß auf jedem Kammergute alle Gerätschaften sein sollten, die er vorschreibt, sehr bestätigen, wie man denn auch aus der Inventur sieht, daß der Befehl vollzogen ward.

Die zu einer eingerichteten Wirtschaft gehörigen Gebäude sowohl als die Beschaffenheit der Wohnhäuser auf dem Lande lernt man am besten aus dem gelieferten Verzeichnisse der Güter Karls des Großen kennen. Das vorzüglichste Gebäude ist das Herrenhaus, welches daselbst verschiedentlich, und wie es scheint, nach seiner Größe benannt wird: Sala regalis, sala regalis, sala dominicata. Da der letzte Ausdruck nur bei einem Karlischen Gute vorkommt, wo weniger Gebäude sind als bei dem andern, auch der Fundschein der Wirtschaftssachen sehr geringfügig ausfällt, so sollte man fast vermuten, daß die casa dominicata ein eingezogenes Bauerngut, ein herrschaftlicher Hof sei. Auch in einer Urkunde von 791 kommt ein casa dominicata vor, und 876 finden wir die Hälfte des Hofes eines solchen herrschaftlichen Hauses. Casa bedeutete gewöhnlich nur ein einzelnes Haus.

Die Herrenhäuser auf Karls Gütern waren steinern, hölzern, und das eine, von außen steinern, inwendig hölzern gut gebaut. In Asnapium enthielt es drei Stuben (cameras), elf Arbeitsstuben (pifilia), ein Speisegewölbe oder Keller (cellarium); das ganze Haus war mit Söllern umgeben und hatte zwei bedeckte Gänge (vermutlich vor dem Hause). In einem andern Hause fanden sich zwei Zimmer, zwei Söller, und in einem dritten waren zwei Zimmer, ebensoviel Kammern (caminatas), ein Keller und zwei bedeckte Gänge.

Die Wirtschaftsgebäude auf diesen Gütern waren folgende, wenn auch nicht überall sämtlich anzutreffen: Schuppen (scuria), wo ungedroschenes Getreide und Heu aufbewahrt ward, Ställe (Stabulum), Küchen (coquina), Backhäuser (pistrinum), Speicher (spicaria); diese Speicher waren, wie es scheint, zu dem allgemeinen Gebrauche bestimmt, um etwas daselbst aufzuheben, ohne bloß auf das ausgedroschene Getreide Rücksicht zu nehmen; auf Karls Gütern waren es Gebäude, wo Getreide aufgeschüttet ward, an andern Orten mochten sie auch die Stelle der Scheune mit vertreten. Das Gebäude, welches Notker von Sankt Gallen für wilde Tiere und Vögel, die er sich hielt, bauen ließ, wird auch Speicher genannt, vielleicht nur darum, weil daselbst zugleich auch ihre Nahrungsmittel aufbewahrt wurden. Scheunen (horrea), die auch manchmal granecae genannt wurden, waren von den Speichern und Schuppen unterschieden, Kellerhaus (cellarium), dies kommt selten vor, weil sich oft in dem Hauptgebäude ein Keller befand; doch trifft man es auch einzeln, Kelterhaus (torkularium), Arbeitshaus (pivile) und Weiberhaus (genecium), wo die leibeignen Weibspersonen gemeinschaftlich arbeiteten. Die Arbeitshäuser waren nicht immer einzeln gebaut, sondern befanden sich auch als Arbeitszimmer mit in andern Gebäuden, sowie auch bisweilen andre, sonst abgesonderte Gebäude zusammengebaut waren.

Auf den großen Höfen befand sich gewöhnlich ein kleines, ebenfalls verschlossenes Höfchen (curticula), welches bisweilen mit Bäumen bepflanzt war. Sonst bedeutet Curticulla einen kleinen für sich bestehenden Hof.

Wie hoch man solche Hofgebäude anschlug, sieht man ungefähr aus einer Urkunde von 895, wo ein eingerichtetes Herrenhaus zwölf Schillinge und eine Scheune fünf gewürdiget ward.

Eine andre Urkunde von 766 lehrt uns die Beschaffenheit eines Hofes in Rhazien, der dem Bischofe zu Chur, Tello, gehörte; ein Hof (curtis) in Sagens, vorzüglich das Herrenhaus (salam) mit einem Söller, worunter Kammern, darüber andre Kammern, darunter ein Keller, Küche, Pferdestall (Stuta), um den Hof herum Stall, Wirtschaftsgebäude, Scheunen, Speicher und andre Gebäude; auf einer Burg ein gemauertes Herrenhaus, darunter Keller, Speicher in der Burg selbst; auf einem andern Hofe Wirtschaftsgebäude und Schuppen, ferner ein Haus mit Tabulaten und dem Hofe usw.

Bei den gewöhnlichen Häusern der Landleute befanden sich Scheunen, Schuppen und andre Gebäude, und ein solches Haus galt ein halb, auch ein ganz Pfund."

In demselben Buch sagt Anton im 12. Kapitel „Mühlen — Bäckerei":

„Die Mühlen blieben herrschaftlich, doch wurden die Knechte, welche sie besorgten, wie es scheint, auf Abgaben, Mastschweinen und an Getreide, Mahl-Meze, gesetzt.

Karl, der auf jeden Zweig der Wirtschaft sein Augenmerk richtete, hatte wahrscheinlich auch bestimmt, wieviel Mehl vom Getreide man erwarten und fordern könne, wenigstens kommt in dem Fundbuche oft vor, daß der Korb Spelt, fünf Pfund (pensas) Mehl gebe. Er befahl aber auch, daß bei seinen Mühlen Hühner und Gänse nach derselben Beschaffenheit gehalten werden sollen, damit ja kein Abgang verloren gehen oder untergeschlagen werden möge.

Eine Mühle konnte auch mehrere Herren haben, sowie es überhaupt Sitte ward, die Grundstücke zu zerschlagen. Da man auch bei ausgebreiteterem Anbaue des Landes mehr Mühlen bedurfte, so wurden ihrer mehrere gebauet und schickliche Plätze dazu ausgesucht. Man findet übrigens auch Abgaben an Mehl. Von dem reinen Mehl ward die Kleien abgesondert.

Das Brotbacken war wohl noch kein öffentliches Geschäft, sondern wurde von jedem Wirte selbst betrieben, indem der freie Landeigner es durch seine Knechte verrichten ließ, welches auch oft der Weiber Geschäft war. Man hatte dazu besondere Backhäuser (pistrina). Der Abt zu Sankt Gallen Salamo hatte einen Ofen, worin tausend Brote gebacken werden konnten. Die Leibeignen bekamen gewöhnlich Haberbrot, nur der Abt Notker in Sankt Gallen, der überhaupt etwas sehr verschwenderisch war, ließ seinen Leuten Spelt dazu reichen, statt des bisherigen Habers.

Karl wollte auch einen allgemeinen Brotpreis einführen und setzte fest, daß zur teuern und wohlfeilen Zeit zwölf Weizenbrote, jedes zu

zwei Pfunden, 15 Roggenbrote desgleichen und 20 ähnliche Gerstenbrote einen Denar gelten sollten, welches nach unserm Gelde neun und ein halben Kreuzer beträgt.

Man rechnete auch das Brot nach Getreidemaß, nach Muten und Maltern, worunter vermutlich das Getreide, woraus man es buk, verstanden wird. Man findet auch einzelne Brote angegeben, die wahrscheinlich ein bestimmtes Maß hatten. Man hatte große und kleine Brote, die ersten nannte man Leib (leiba), die andern mit der angehängten Verkleinerungssilbe Leibunkel, Leibchen. Man buk auch Semmeln, und Karl verordnete, daß jeder Wirtschafter Leute, die diese Kunst verstünden, haben solle. Man nannte daher auch das feine Mehl, das man dazu nahm, Semmelmehl (Demalmelo).

Außer den Semmeln gab es noch andres Backwerk, das sich zum Teil bis auf unsre Zeiten erhalten hat, als:

1. Breitgebacknes Brot — die ursprüngliche Gestalt unsres Brotes — wurde Flado, Fladen, von der platten Gestalt, genannt. Da man aber dazu besseres Mehl als bei dem gewöhnlichen Brote nahm, so entstand daraus

2. eine Art Kuchen, die man lateinisch placenta, deutsch aber Fladen, nannte.

3. Pfannkuchen (lagana oder laganum). Man scheint sie im Deutschen „gesotten Brot" genannt zu haben. Sie wurden in Gestalt eines Zirkels gefertigt, dann gesotten und mit Oel bestrichen.

4. Brezeln (precitia). Sie waren wie die unsren gestaltet, die beiden Enden des Teiges in der Mitten zusammengedreht, daß auf beiden Seiten zwischen dem Rande eine Höhlung blieb, und wurden ebenfalls mit Oel bestrichen. Sie waren in den mittleren Zeiten sehr beliebt, so daß man sie oft bei Nachtische findet. Man nannte sie auch pracellum oder brachichum. Wenn die deutsche Benennung aus der lateinischen entstanden sein sollte, so könnte man auch nur in dieser Sprache die Bedeutung aufsuchen und wohl die Vermutung wagen, daß sie einen Armring anzeige, um so mehr, da die Brezeln in Oberdeutschland noch jetzt Kringeln genannt werden. Allein, sie ist wohl ursprünglich deutsch und zeigt, wie Brot, etwas an, was am Feuer hart gebacken oder geröstet wird.

Ich stelle nicht in Abrede, daß die Gewohnheit, in der Fasten eine besondere Art Brezeln zu backen, noch ein Ueberbleibsel unsrer heidnischen Vorfahren sei, von denen wir wissen, daß sie zu bestimmten Zeiten zu Ehren der Götter eigenes Backwerk verfertigten. In der Liptinischen Synode wurden die Sinnbilder von bestrichenem, angesprengtem Mehle verboten. Dies Bestreichen oder Ansprengen geschah nicht mit einer Art Weihwasser, sondern mit Oel, wodurch man es linder und wohlschmeckender machte. Das Verbot, dergleichen Backwerk zu den Festen der Götter zu fertigen, war nicht vermögend, es abzuschaffen. Durfte man auch nicht mehr den angestammten Göttern opfern, so trug man doch das nämliche Sinnbild auf christliche Feste über, und behielt aus dieser Ver-

änderung, Gestalt und bestimmte Zeit bei, im Herzen vielleicht die Erinnerung an den Gott, dem man mündlich, Bekehrer zu täuschen, entsagt hatte. Und noch jetzt dauert der Gebrauch fort, an bestimmten Festen eine besondere Gestalt dem Semmelteige zu geben. In der Fasten speist man Brezeln, zu Ostern und Pfingsten Kuchen oder Fladen, dem heiligen Martin zu Ehren werden Hörner gebacken, und zu Weihnachten Christstollen, Christwecken, Christstrüzel oder Christbrote gemacht. Nur die Meinung, Gott oder einen Heiligen damit zu ehren, vernichtete die Zeit. Dergleichen Götterkost gibt es noch mehr in und außer Deutschland, nur daß nicht jede so weit ausgebreitet ist. In der Lausitz und andern Landschaften wird eine Art zirkelrunder Kuchen gebacken, deren gewölbter Rand hoch, der mittlere Umkreis sehr dünne ist; man heißt sie Kümmelscheiben und ißt sie mit Honig; in Italien backt man sie zu Martini, sowie man an Ostern eine andre Art Kuchen fertigt, die man Tauben nennt. In England werden am Dreikönigstage besondere Kuchen gebacken, die man „Twelf Cake“ nennt, weil sie am zwölften Tage nach Weihnachten gemacht werden. Noch backen die Bauern in Schweden zu Weihnachten Brot in der Gestalt eines Schweines. Bis zum Frühlinge hebt man diese Bilderbrote auf und verbraucht sie dann zur Bewirkung glücklicher Ernte; bei der Saat wird das Brot in drei Stücke geschnitten, eines in den Korb gelegt, aus dem der Samen geworfen wird, das zweite bekommt das Pflugpferd und das dritte der Ackerknecht.“

Anton schreibt dann weiter in seinem „Viertes Buch. Vom Abgange der Karlschen Familie bis auf den Ursprung der Regalien oder den Reichstag auf den Ronkalischen Feldern, 1158,“ im 20. Kapitel über die „Dienste der Handwerker“:

„Was die Handwerker, die, wie wir wissen, durchaus eigenbehörig waren, anbetrifft, so ging mit ihnen eine ziemliche Veränderung vor. Man findet noch Arbeitshäuser in den Klöstern, wo jedes Handwerk, Schuster, Schneider, seine besondere Werkstätte hatte. Aber doch gehörte schon eine höhere Erlaubnis dazu. So vergönnte 1146 der Bischof zu Freisingen dem Kloster Weihenstefan in Freisingen, Handwerker, Zünfte und Handelsleute zu halten; diese sind ein Bierbrauer, Gerber, Fleischer, Weber, Schuster, Kürschner, Büttner, Krämer, Maler, Bäcker, Wagner und eine Weinschenke, um den eigenen Wein zu verkaufen. Sie zogen sich in die Städte, und nun ward bürgerliche Nahrung, was vorher Hofdienst war.“

Kapitel 24 sagt über „Mühlen“: „Die Mühlen, welche ehemals bloß herrschaftlich gewesen waren, kommen immer mehr und mehr pachtweise in die Hände der Müller, da wohl der Nutzen der ersteren nicht groß gewesen sein mochte, indem sie alle Baue und das volle Gerät anzuschaffen hatten. Doch konnten sie die Baue nicht los werden. In Mauersmünster, wo verschiedene Manfen ihre Häuser anrichten mußten, ward doch die Mühle auf herrschaftliche Kosten unterhalten. Man setzte die Müller auf Abgaben, die sehr passend für ihre Geschäfte waren, und

jetzt noch in unsern Zeiten gewöhnlich sind. Sie lieferten Getreide, Mehl — unsre jetzige Mühl-Meze — Schweine, Fische, Hühner.

Im Salzburgischen gaben die Mühlen je 8 Mut Getreide, eine vierte 4 Mut, ein Schwein oder 60 Denarien, 6 Hühner und 150 Eier, eine andre 40 Denarien für das Schwein. Auch erhielt das Petersstift von einer Mühle ein gemästetes Schwein, 3 Frischlinge, 20 Stück Geflügel und 500 Eier. In Mauersmünster gab eine Mühle monatlich 2 Mut ab. An einem andern Orte lieferte eine Mühle 1055 wöchentlich ein Mut, und mußte sechs Wochen vor Weihnachten ein Schwein mästen. Ein andrer Müller mußte jährlich zu Michael ein Schwein auf die Mast stellen und zu Weihnachten feist liefern. In einer lorchischen Urkunde gibt die Mühle ein Mut feines Mehl ab; eine andre liefert zu Martini 10 Mut Kleien. In einer Urkunde von 1050 wird der Zehende der Mühlen nämlich von Getreide und Fischen übergeben. Im Korveischen gab eine Mühle ab: 8 Sickeln, 3 fettgemästete Schweine und 100 Aale. Andre zinseten nur Geld, wie eine in dem nämlichen Stifte, die jährlich 10 Schillinge bezahlte.

Bisher waren die Mühlen wohl nur von dem Landeigner erbaut und unterhalten worden; nun fingen aber auch Privatpersonen an, auf eigene Kosten welche zu errichten, wozu jedoch herrschaftliche Einwilligung gehörte. Der Bischof Adalbert von Mainz bekennt in einer Urkunde von 1133, daß ein Bürger in Erfurt, Kristan, eine Mühle auf eigene Kosten zum größten Nutzen und gleichsam wie aus nichts gebauet habe; er überläßt daher ihm und seinen Erben die Mühlstätte und zwei Gärten mit aller Freiheit, wie dieselbe die übrigen Bürger und Zinsleute in Erfurt besitzen, nur unter der Bedingung, daß von der Mühle, sobald sie zum Gebrauche ganz fertig sein würde, ein jedesmaliger Besitzer zum Andenken des Erzbischofs an das Stift des heiligen Severus daselbst alljährlich 5 Schillinge abgebe. So entstand im Korveischen zwischen zwei Personen über eine Mühle und wegen einiger Manzipien ein Streit, der geschlichtet und festgesetzet ward, daß, wenn noch einmal Streit entstehe, der Abt die Mühle in Besitz nehmen solle.

Bei der Uebergabe der Mühlen, wenn sie verschenkt oder verkauft wurden, trifft man bisweilen einen besonderen Ausdruck an. Sie heißen mobile und immobile, bewegliche und unbewegliche, das ist stehende und gehende, welches in einer andern Urkunde deutlicher lautet: nebst Mühlen, die sich schon bewegen oder bewegt werden können, d. h. die schon gangbar sind oder künftig gangbar gemacht werden sollen, also Mühlenrecht.

Zwischen den Ausdrücken Mola und Molendinum, welche beide Benennungen im Lateinischen eine Mühle bezeichnen, scheint ein Unterschied vorzuwalten; denn sie kommen oft in der nämlichen Urkunde nebeneinander vor. Eins von beiden ist wohl die Mühlstätte, die auch bisweilen mit dem deutschen Namen Mühlstatt belegt wird.

Zu den Mühlen gehörte der Wasserlauf. Man fing daher an, desselben in den Urkunden zu erwähnen. Es ward auch ein Wasserlaufzins

errichtet. So mußte 1147 nach einer Mainzer Urkunde für den Wasserlaufzins ein Malter Weizen entrichtet werden. Ob man gleich annehmen muß, daß die früheren Mühlen einfach waren und nicht mehr als einen Gang hatten, so trifft man doch nun welche mit mehreren an. 1058 kommt eine Mühle vor mit zwei Rädern auswendig und ebensoviel inwendig.

Die Mühlen wurden auch teilweise abgelassen, welches wohl eigentlich von den Einkünften zu verstehen ist. Oben haben wir den zehnten Teil einer Mühle gefunden. An einem andern Orte ward der dritte Teil einer Mühle überlassen.

Um diese Zeit wurden die Windmühlen bekannt. Man hält sie für eine europäische, vielleicht deutsche Erfindung, die durch die Kreuzzüge überall hin verbreitet ward. 1105 erhielt ein Kloster in Frankreich Erlaubnis, Wasser- und Windmühlen (molentinum und vendum) anzulegen. 1143 kommt in England die Nachricht vor, daß ein Wald binnen 180 Jahren ganz ausgerottet worden, weil man alles Holz zu Häusern, Wind- und Wassermühlen aus demselben geholt hat. Allein sie sind doch älter, als man glaubt. Zwar in dieser Periode habe ich noch keiner in Deutschland gedacht gefunden, und Hageks Nachricht vom Jahre 718 verdient kaum der Erwähnung, da sein ganzes Geschichtsbuch ein Gewebe von Fabeln und Unwahrheiten ist. Eine Urkunde des Königs von Mercia, Beorred oder Burgred, bürgt uns für das frühere Alter; denn er schenkte im Jahre 868 der Abtei Croyland unter mehreren Ländereien und Nutzungen auch eine Windmühle, also wird wohl die früheste Spur in England getroffen."

Kapitel 25 „Bäckerei": „Das Brotbacken war häusliche Arbeit der Weiber und ward auf den Höfen und in den Klöstern von Leibeigenen besorgt. Man nannte es auch Brotkochen. Diejenige Person, welche das Backen verrichtete, erhielt gewöhnlich ein Brot. (Dies ist auf den Höfen der Oberlausitz, vielleicht auch in andern Gegenden, noch gewöhnlich; man nennt es Schiebebrot.) Der Bäcker, welcher die Tafel des Erzbischofs von Cöln besorgte, mußte sich Salz und Holz dazu anschaffen und erhielt täglich 20 Denarien für Auslage zu Salz und Holz, und was er sonst bedurfte; ferner ein Malter Roggen anstatt des Moltrum, welches er vom Weizen bekommen sollte. Dieses Moltrum war nicht die Kleie, sondern wahrscheinlich das schlechteste Weizenmehl, welches man in der Oberlausitz Bullmehl nennt. Außerdem wurden ihm an Fleisch eine Brust, an der sich drei Schrötchen Fleisch befanden, ein Becher Wein und ein Sextar Bier gereicht. Das Moltrum mochte man vielleicht nun selbst verbacken lassen und dafür den Bäcker auf andre Art entschädigen; denn kurz zuvor wird eine gewisse Art Brote genannt, die de polline gefertigt werden, welches Pollo, dem Laute nach zu urteilen, das eben genannte Bullmehl ist.

In den Städten gab es Bäcker, welche gefertigtes Brot und Semmeln feil hatten; bald entstand daraus eine Zunft.

Das Brot ward sowohl aus Roggen als aus Spelt oder Weizen gebacken. Man trifft alle drei Arten an. Das Roggenbrot nannte man schwarzes, das aus Weizen und Spelt weißes. Das letztere ward in manchen Klöstern den Mönchen nur Sonntags gereicht. Im Jahre 1144 beschwerten sich die Domherren zu Aschaffenburg, daß sie nicht hinreichend weißes Brot täglich bekämen, und daß es bisweilen gar mangele; um diesem abzuhelfen, schenkte Erzbischof Heinrich dem Stifte zwei Mühlen. Ehemals mußte ein Kloster von einem Gute an den Bischof von Osnabrück 90 Brote von Roggen und 30 von Weizen abgeben, welche dieser 1096 erließ.

Das Brot ward sonst nach Maltern berechnet. Da man aber dadurch manchem Betruge ausgesetzt sein mochte, so nahm man andre Bestimmung nach Größe, Zahl oder Wert an. So kommen im Jahre 961 zwölf Brote, eine Elle lang, vor. Im Jahre 1099 bestätigte ein Abt den Brüdern seines Klosters gutes Brot aus Weizen nach dem Gewichte, so daß aus einer Mute nicht mehr als 30 Brote gebacken werden sollen, und eins darüber, welches der Bäcker für seine Arbeit erhält. In der Küchenordnung des Erzbischofs von Cöln war wegen des Brotes festgesetzt, daß vom Malter 40 Brote werden sollten, von denen drei Stück mit einem Heller bezahlt werden. Im Stifte Freckenhorst wurden 1090 die Pfründen verbessert, und heißt es dabei: Die Brote waren, obgleich das Mut gut war, klein und gering; diese wurden dahin verbessert, daß von dem Mut Roggen, woraus vorher ihrer zwölf wurden, zehn recht gute Brote, und aus dem Malter Weizen 14 Brote werden sollten, außer den Broten, welche jeden Sonntag übrig sind und welche derjenige, der sie austeilet (Dispensator), erhält, wofür er zu Fasten acht Mut Weizen geben muß. Sonntags erhielten sie Brot vom feinsten Roggenmehl (roggo fubtilis).

Auch die Bilderbrote oder solche, welche gewisse Formen hatten, dauerten noch fort. Von den eben gedachten acht Mut Weizen erhielten die Brüder an gewissen Tagen in der Fasten Brote, die in Gestalt des Mondes gebacken wurden, andere hatten die Bildung von Keilen.

Ebenso buk man Semmeln, die von dem weißen Brote vielleicht nur wegen der Gestalt oder wegen der mehreren Weiße unterschieden waren. So kommen im Würzburgischen mehrmal 15, 30 Semmeln vor. Für den Hofdienst des Erzbischofs von Cöln wurden von zehn Malter Weizen 24 große Semmeln und zwei Brote geliefert. Man nahm also das feine Weizenmehl auch manchmal zu Broten. So kommt 1086 ein Brot aus Semmelmehl von hinreichender Größe vor. Man nannte sie daher feine Brote und unterschied sie noch von einer Art Kuchen, die man Vokatio nannte.

In den Höfen stieg die feine Bäckerei an. Man hatte dünne Kuchen (Plätzel), die man Oblaten nannte. Derjenige, der sie für den Erzbischof von Cöln buk, nahm dazu soviel Mehl, als er dreimal mit beiden

Händen fassen konnte; er stand auch auf dem Küchenzettel, bekam einen halben Kopf, ein Brot, einen Sextar Bier und ein Licht. Ebendaselbst wurde von den zehn Malter Weizen, die zu Semmeln bestimmt waren, ein halb Malter des feinsten Mehles zu Torten (tortellus) gegeben."

Anton schreibt dann in seinem „Fünftes Buch. Vom Ursprung der Regalien bis auf Karl IV., oder von 1158 bis 1350" im 17. Kapitel über „Mühlen":

„Der Reichstag auf den Ronkalischen Feldern hatte nun die Mühlen zu Regalien gemacht. Friedrich suchte bald diesen Orakelspruch der römischen Rechtslehrer auf Deutschland überzutragen und war glücklich genug, da der Vorteil vieler ihm Beihilfe leistete. So bildete sich in der gegenwärtigen Periode Zwang und Bann und ein eigenes Mühlenrecht, das noch für unsre gegenwärtige Verfassung die Grundlage ist; und da noch vor kurzem, wie es scheint, jeder Privatmann eine Mühle anlegen konnte, so hörte auch dieses auf. Der erste Grund, warum die Mühlen von den Weisen aus Bononien zu den Regalien gezogen wurden, war das Wasser, das als ein zusammenhängendes Ganze, von seinem Anfange bis dahin, wo es den letzten Punkt des Landes berührte, als eine Sache betrachtet ward, die niemandem eigen sein könnte, sondern allein dem Kaiser gehören müsse, weswegen es auch des Kaisers Straße genannt ward. Die Behauptung, daß eine Mühle, die so genau mit dem Wasser verbunden ist und dasselbe vorzüglich benutzt, deswegen zu den Regalien gehört, war, der damaligen Art zu schließen, sehr gemein und dies hier um so leichter, da auch die Fischereien dasselbe Schicksal hatten.

Und so ward nun nach und nach die Einrichtung getroffen, daß die Mühlen, welche da waren, blieben, aber keine neuen ohne besondere höhere Vergünstigung angelegt werden durften, und daß, wer bisher an einem Orte gemahlen hatte, sich in der Folge nicht an einen andern wenden konnte, und daß die Mühle eines Ortes das Zwangsrecht über die Bewohner desselben auszuüben befugt ward.

Schon 1159, kaum ein Jahr nach der neuen Erfindung, zeigte Friedrich I. in einer Urkunde an, daß die Mühlen zu den Regalien gehören, und der Dichter Günther vergaß nicht, sie mit in seinem Ligurinus anzuführen. 1181 bestätigte Friedrich einen Tausch, verbot aber ausdrücklich, daß die von einem Teile im Sinne gehabte Erbauung einer Mühle niemals von jemandem an dem Orte unternommen werde. Otto IV. sagte 1209 ausdrücklich in einer Urkunde, daß niemand ohne Erlaubnis des Reiches eine Mühle anlegen dürfe.

Dieses Regale verursachte also, daß die Anlegung einer Mühle nicht zugelassen oder auch im allgemeinen verboten ward. Otto und seine Brüder, Markgrafen von Brandenburg, verkauften 1303 dem Kloster Zinne das Wasser Riplitz auf einen gewissen Distrikt und alle Wasser in der Gegend von Brizen, so daß niemand in einer Meile um Brizen herum Wasser- oder Windmühlen (vendorum molendina) anlegen durfte.

Auch in andern Gegenden treffen wir dieses Verbot an. 1319 ward untersagt, eine Meile weit von einer Mühle keine Wasser- oder Windmühle anzulegen. Um die nämliche Zeit begünstigte der Herzog von Pommern, Bogislav, das Kloster Kolbaz, daß niemand in einem bestimmten Umkreise eine Mühle anlegen dürfe. In einer bayerischen Urkunde ward ums Jahr 1173 die Anlegung einer Mühle jedermanniglich ohne Erlaubnis des Probstes verboten, damit nicht das Kloster in seinen Einkünften Verlust habe. Otto von Ilburg verkaufte 1143 dem Kloster Dobrilug zwei Mühlen, welche diesem zum Nachteile gereichten, und machte sich und seine Nachkommen verbindlich, daß ferner keine Mühle, weder vom Wasser oder Winde getrieben, sowie auch kein Hammerwerk angelegt werden sollte. Auch ward unter vorwaltenden Umständen die Anlegung einer Mühle untersagt. Die Einwohner von Schongau mochten das Kloster von Raitenbuch angegangen haben, eine Mühle anlegen zu dürfen, welches aber König Ludwig 1343 denselben wegen Wilde des Wassers verbot, bis es ohne ihr Schade geschehen kann; doch ward auch allen andern Leuten untersagt, daselbst eine anzulegen, oder die andre Klostermühle in der Aue anzufahren. Es entstanden daher oft Streitigkeiten wegen neuer Mühlen. Friedrich von Groitzsch mußte 1180 gegen den Abt von Bigau sich verbindlich machen, den vorgehabten Mühlenbau zu unterlassen. Zwischen Zürich und St. Blasien entstand 1257 Streit, weil der Abt auf einem ihm gehörigen Dorfe eine Mühle erbauen wollte; da die Schiedsrichter erkundeten, daß ehemals daselbst schon eine gestanden habe, so ward der Abt bei seinem Vorhaben geschützt. Ein Herrmann von Wedrede hatte eine Mühle und Wehr (aggerem) auf der alten Elbe gebaut, wodurch er dem Kloster Zinne zu nahe trat, aber 1311, auf Rat guter Freunde, den ganzen Bau wieder einriß und für sich und künftige Besitzer seines Gutes nicht mehr zu unternehmen versprach. Daher war es sehr gut, wenn sich einer bei einem Kaufe die Mühlstätte hatte mit übergeben lassen, wie es wohl noch im ersten Jahre des neunzehnten Jahrhunderts der nämliche Fall in den Ländern ist, wo das alte Lehnsystem mit seinen Gebrechen und Mängeln gilt. Wir treffen diese Mühlstätten sehr häufig an.

Aber wie es mit allen Regalien und Einschränkungen der natürlichen Freiheit geht, so ging es auch hier. Wer sich an die Behörde wendete, konnte sehr leicht Erlaubnis erhalten; auch ward die Regalität der Mühlen bei der Ohnmacht der deutschen Regierung gewöhnlich nur dann zur Sprache gebracht, wenn der Nachbar einen Streit wegen der Nähe einer neu anzulegenden Mühle anhob, wobei man das Maß einer Meile durch Abkommen angenommen hatte, und endlich erhielten die Klöster häufig die Erlaubnis. Nach einer Urkunde Otto IV. von 1209 hatte Friedrich I. dem Kloster Walkenried einen Platz zu einer Mühle gegeben, aber sich auch das Recht vorbehalten, daß niemand anders am Ablaufe des Flusses eine ohne Vergünstigung des Reiches erbauen dürfe. Ein

Walter von Klingen begab sich 1265 seiner Gerechtsame und erlaubte dem Stifte St. Blasien, daß es auf seinem Grund und Boden eine Mühle ungehindert anlegen könnte. Von diesem Rechte, Mühlen anzulegen, war noch das Mühlenrecht unterschieden, welches den Zu- und Abfluß des Wassers und andre dergleichen Sachen in sich faßte.

Wenn bei einem entstandenen Streite für die Anlegung einer Mühle entschieden ward, so sicherte sich doch der andre Teil dadurch, daß jener versprechen mußte, allen Nachteil und Schaden zu verhüten. Zwischen dem Markgrafen von Baden und dem Stifte Gottesau ward 1260 wegen eines Neulandes unter anderm dahin entschieden, daß, wenn der Markgraf eine Mühle anlegen wollte, dieses ohne Schaden eines dem Kloster gehörigen Präsidium geschehe, damit der Zu- und Abfluß des Wassers den Speichern desselben keinen Nachteil bringe, welches, wenn es doch geschehe, nach dem Ausspruche der Schiedsrichter erstattet werden solle, wie auch der Markgraf, wenn der Schaden unerträglich fiele, gehalten ward, die Mühlen ganz abzubrechen, und wenn einer von den Schiedsrichtern stirbt, so wird ein andrer an seiner Stelle ernannt.

Friedrich I. bestätigte 1189 dem Hospital zu Hagenau seine Mühlen, aber damit ja seinem wohlerlangten Regale nicht zu nahegetreten würde, so bestimmte er die Räder derselben, nämlich 15.

Wenn die Regalität der Mühlen die Anlegung neuer erschwerte, so bewirkte sie auch den bestehenden Zwang und Bann, so daß der Einwohner eines Ortes in keine fremde Mühle fahren durfte, ja, wer bisher von anderwärts gastweise gekommen war, auf immer gezwungen kommen mußte, und daß ein neues Dorf, welches erbaut ward, sich zur nächsten Mühle zu halten genötigt wurde, und nur dann die Erlaubnis erhielt, eine neue anzulegen, wenn die Entfernung von den übrigen eine Meile betrug.

Schon im zwölften Jahrhundert treffen wir in einem Orte vier Mühlen mit dem Banne über denselben an. In Malchib war 1289 eine Bannmühle; kein fremder Müller darf Korn abführen zu seiner Mühle. In einem Briefe Ludwigs von Hohenberg, worin er seine Mühle zu Althain einem Bürger zu Horwe, dem Müller Albrecht, 1336 zu Lehn gibt, ist ausdrücklich bestimmt: „Es sollen seine Mahler zu Althain nirgends anders zu mahlen hinfahren, es wäre denn, daß er es verlöre mit redlichen Sachen, die man kundlich und redlich von ihm vorbringen möchte.“ Ludwig der Bayer untersagte 1343 den Einwohnern zu Schongau, die Aumühle des Klosters Raitenbuch zu überfahren, und 1346 bestimmte er, daß jeder Einwohner von Alt- und Neu-Schongau, welcher die Mühlen des Probstes zu Raitenbuch überfahre, dem Vogte jedesmal ein halb Pfund Heller zur Buße erlegen und dazu dem Probste die gehörigen Rechte geben solle. Vorzüglich dehnte man die Lehre von dem Meilenrechte, da niemand einen Markt anlegen durfte, dem andern auf eine Meile zu nahe, auch auf die Mühlen aus, wie wir bereits an mehreren angeführten Stellen dargetan haben.

Um nun auch dieses Regale und diesen Bann und Zwang zu schützen, waren mehrere Verfügungen wegen des Mühlwassers vonnöten, das man dem Müller beinahe zur uneingeschränkten Benutzung überließ. Die Augsburger Statuten haben eine genaue Verordnung wegen des Wassers, wie es jeder benutzen darf und wie es ein Müller vom andern bekommt: Jeder kann, um seinen Graben auszubessern, Holz nehmen, soviel er bedarf, und muß es dem, dem es gehört, bezahlen, so hoch er es auf Erfordern beschwört. In Erfurt war verordnet, daß das Wasser bei der Stadtmühlen stets gehen sollte, außer im Winter, wenn es Schaden tun könnte. In einem Lehnbriefe des Nikolaus von Werle über eine Mühle, von 1308, wird den Besitzern der Mühle, dem Berthold und Konrad, Gebrüdern von Dudinge, vergönnt, daß sie selbige nach Gefallen bauen, vergrößern, die Zahl der Räder vermehren mögen, daß sie den Zu- und Abfluß, damit das Wasser besser laufe, reinigen und erweitern können, und daß diesen niemand, weder oberhalb noch unterwärts, verstopfen darf, daß die den Zu- oder Abfluß in den ihnen gehörigen Graben ableiten, verstopfen oder aufhalten dürfen; daher auch diejenigen, welche Aecker an dem Graben haben, wenn es ihnen zwei Tage vorher verkündigt wird, die Ränder räumen, den Müllern Platz machen, und wenn Früchte daselbst stehen, solche abschneiden müssen, damit wenigstens drei bis vier Fuß Platz bleibe, um Schlamm und Gesträuche darauf zu werfen, auch darf niemand binnen einer Meile eine Mühle anlegen. Zehn Jahre darauf, 1319, verkauften beide Brüder diese Mühle für 1300 Mark slawischer Pfennige an das Kloster zu Doberan, welches die Herren von Werle bestätigten. In dem Kaufbriefe selbst heißt es: „Es gehört zu der Mühle das Fischrecht, und hat dieselbe den Anteil eines Mansus an Wäldern, Feldern, Weiden, Wiesen und Torfstechen, und zwar sowohl solchen, der zur Feuerung dient, als solchen, der, mit Sand oder Erde vermischt, zur Ausbesserung des Dammes geschickt ist, doch bekommt der Müller den Rasen oder Sand und Boden angewiesen; ferner darf niemand oberhalb der Mühle dadurch, daß er das Wasser zu seinem Nutzen auf irgendeine Art ableite, die Mühle verhindern, noch soll unterhalb jemandem nachgelassen sein, den Ablauf des Wassers abzuhalten, zu mindern oder zu verändern; endlich darf im Umkreise einer Meile keine Mühle, die durch Wasser oder Wind bewegt wird, erbauet werden. Diese Mühle ward also in die Gemeine mit gezogen und nach Höhe eines Mansus berechnet, und der Müller erhielt alle möglichen Vorteile zugesichert."

Weitere Beispiele für die Wirkung der Regalien folgen und dann heißt es weiter:

„Ursprünglich waren die Müller herrschaftliche Bedienten oder eigene Leute und blieben es auch noch an manchen Orten, wo die Mühlen nicht verkauft oder verpachtet waren. Daher wurden sie auch bisweilen von der Herrschaft bekleidet. Im Kloster Prüm erhielten sie, wie andre

Knechte, Kleidung; ein andrer Müller besaß aber statt der Kleidung einen Morgen Land. Da jedoch schon zeitig den Untertanen, und hernach auch, als man den Vorteil verspürte, auch Fremden vergönnt ward, sich der Mühlen zu bedienen, so waren sie bloße Aufseher auf diese Gäste; jeder mahlte selbst und der Müller nahm nur die Meze in Empfang. Da entstand die Rechtsregel: Wer zuerst in die Mühle kommt, soll zuerst mahlen, woraus das Sprichwort sich bildet: Wer vorkommt, wählt vor. Die Städter aber, welche entweder die Mühle zu stellen nicht verstanden oder erlernt hatten, und die Bäcker, die nicht Zeit hatten, machten es notwendig, daß die Müller ihnen ihr Getreide mahlen mußten. Dazu gehörten nun erfahrene Leute und mehrere Gehilfen. Daher versprachen die von Borke den Bürgern zu Wolfsheim 1348, daß sie in der Mühle nicht einen bloßen Knecht, sondern einen biederen, den Bürgern anständigen Mann halten wollten. In den Augsburger Statuten von 1276 findet man mehrere Gehilfen oder Müller, auch was selbige zu fordern und zu erhalten haben, aufgeführt. Der Zumüller — vielleicht die Person, welche in der Lausitz und andern Gegenden der Mühlscher genannt wird — hat von keinem Mahler etwas zu fordern, weil ihn der Müller selbst halten muß; der Eseltreiber bekommt einen Pfennig; der Hausknecht bekommt von einem Scheffel Roggen, den er schwinget, einen Helbing (Heller), wenn man ihn aber gerbet, so erhielt er vom Gerben und Schwingen einen Pfennig, und vom Scheffel Kern zwei; der Beutler bekommt von einem Scheffel Roggen, den er beutelte, zwei Pfennige, und soll mit den Ehehalten (Hausgesinde) essen, oder drei Pfennige empfangen und sich beköstigen, vom Scheffel Kern erhält er den Lohn doppelt, und der Schaider einen Pfennig, welcher Bäcker ihnen mehr gibt, erlegt zwei Pfund Pfennige Strafe oder räumet die Stadt; kein Handknecht oder Zumüller durfte sich ein Schwein mästen, aber dem Eseltreiber war jährlich eins zu mästen vergönnt. Wer Malz mahlt, gibt für den Scheffel einen Helbing. Da ursprünglich jeder sein Getreide in die Mühle schaffte, so hatte auch der Müller nicht für Getreide in Ansehung des An- und Fortkommens zu sorgen. Allein die eben gedachte Bequemlichkeit der Städter machte auch dieses notwendig, weswegen denn Esel gehalten wurden. Manche Müller fanden es sehr dienlich, sich Pferde und Wagen anzuschaffen und damit herumzufahren, um das Getreide abzuholen. Dieses ward aber untersagt, wenn sie sich unterstanden, auf andre Gebiete zu kommen, um den benachbarten Müllern den Verdienst zu entziehen. Die Markgrafen von Brandenburg verboten 1303 allen Müllern, welche nicht zum Kloster Zinne gehörten, daß sie mit ihrem Mühlwagen, um das Korn abzuholen, nach Briezen kommen sollten, auch die Mönche dürfen keinen Mühlwagen halten, sondern wer mahlen will, bringe sein Korn selbst hin. König Ludwig hingegen erlaubte 1330 einer Mühle zu Schwabing, ‚daß sie einen Mulwagen haben soll und hat, als die Mul unser statt zu munchen habent'.

Die Mühlen bekommen, zumal in den Städten, wo ihrer mehrere waren, eigene Namen, wie wir aus den Augsburger, Erfurter und andern Statuten, auch in einzelnen Urkunden sehen; so kommt 1283 die goldene Mühle vor. Beckmann versichert, daß das Beuteln erst zu Ende des fünfzehnten Jahrhunderts aufgekommen sei. Allein nach den Augsburger Statuten war es daselbst schon 1276 gebräuchlich, wo ein eigener Beutler gesetzt war; aber es scheint doch aus denselben zu erhellen, daß es eine noch nicht alte Erfindung sein mochte, weil es jedem freistand, ob er beuteln lassen oder bloß mit dem Schwingen zufrieden sein wollte, so wie auch nicht bloß der Besen oder der Spelz gegerbt ward, um den Kern zu erhalten, sondern auch der Roggen; die ganze Verrichtung zusammen hieß Arbeiten. In einer Zollrolle von Oesterreich kommt auch Beuteltuch vor.

Es gab bereits oberschlächtige Mühlen. In einer Mecklenburger Urkunde von 1350 kommt eine Brücke über einen Bach vor, „der sich über die Mühlräder stürzt". Auch hatten die Mühlen mehrere Gänge, wie wir aus der eben angeführten Stelle wahrnehmen. 1283 kommt eine zweirädrige vor, und 1308 wird dem Besitzer einer Mühle nachgelassen, die Zahl der Räder zu vermehren.

Sowie man ehemals vom Wasser auf die Mühle geschlossen und sie zum Regale gemacht hat, so schloß man nun von den Mühlen auf das Recht, selbige anzulegen, und da wurden Wind und Windmühlen zum Regale, welches in der Folge sich noch deutlicher entwickelt. Schon mußte man zu ihrer Anlegung Erlaubnis suchen."

Jetzt folgen wieder viele Beispiele für die Wirkung der Regalienausdehnung auf die Windmühlen, welche alle anzuführen, hier zu weit führen würde. Und zum Schluß des Kapitels über die Mühlen heißt es: „Nach dem Sachsenspiegel ward jeder, der eine Mühle beraubt, gerädert; wer nach den Augsburger Statuten in Mühlen oder Backhäusern stiehlt unter einem Schillinge, muß dem Vogte, vor dem er verklagt wird, bessern, ist es aber mehr, so wird es wie eine andre Deube behandelt. Der Schwabenspiegel setzt auf diesen Raub wie das Sachsenrecht das Rad. Eine Folge des alten Friedens, der auf diesen öffentlichen Anstalten ruhte. Die Mühlsteine wurden wie jede andre Ware betrachtet und mit Zoll belegt. In Oesterreich gab einer einen Denar Zoll; was aber eine ganze Mühle ist, die 24 Denarien gab, das weiß ich nicht."

Kapitel 18 behandelt die „Bäckerei". Es heißt dort: „Auf den herrschaftlichen Höfen ward das Backen fortwährend von den Untertanen besorgt, wozu auch das Brauen kam, welches sie an vielen Orten in einem Gebäude verrichteten, welches Camba hieß; oft war die Küche und bisweilen die Mühle damit verbunden. Diese Camba war den Knechten überlassen, welche davon die Einkünfte liefern mußten. Man trifft sie in dem Prümer Register sehr oft und ersiehet aus dem, was die abzureichen hatten, dasjenige, was sie alles enthielten. Man nannte sie auch

Pistrina. In dem Fundbuche des Grafen von Dale 1188 kommen zwei Besitzungen vor, welche Roggen, Malz und dergleichen in die Küche und Bäckerei (Coquine et Pistrine) liefern mußten. Cäsarius sagt zur Erläuterung des Prümer Registers: Auf jedem Hofe kann der Abt seine Camba haben, das ist ein Backhaus und ein Brauhaus; in dieser Camba müssen die Hofeleute das gesäuerte Brot backen und Bier brauen. An einem Orte des nämlichen Stiftes war eine Camba, welche hundert Mut gewähren muß, wenn zwei Brates gegeben werden. Was dieses sind, weiß ich nicht; ich vermute aber, daß es Backknechte bedeuten. Die Besitzer der Mansen eines andern Gutes des nämlichen Stiftes hatten ebenfalls das Brotbacken, jeder zu fünf Muten. In diesen herrschaftlichen Backöfen ward auch für Fremde mitgebacken; man verkaufte den Teil des Brotes, den man nicht zur Beköstigung des Hofes bedurfte. Daher sagt Cäsarius im Prümer Register: Die Camba bringt der Kirche nicht weniger Vorteil als die Mühlen.

Aber auch hier brachten die Städte eine große Veränderung hervor. Gleich bei ihrer ersten Gründung hatten sich Leute aufgeworfen, welche das Backen besorgten, und am frühesten entstand aus ihnen eine eigene Zunft. Es wurden daraus Backgerechtigkeiten, welche wie das Schlachten anfangs von dem Erbauer oder Besitzer der Städte, bald aber von dem Magistrate des Ortes zu Lehn gingen. Daher kommen selbst einzelne Personen, welche gar nichts vom Backen verstanden, ferner andre Gemeinschaften, welche dergleichen Gerechtigkeiten, Backhäuser, Bänke oder Schrannen besitzen. 1178 hatte ein Kloster an einem Orte mehrere Backgerechtigkeiten (jura pistoria). Man setzte auf dieselben ordentliche Bäcker gegen einen bestimmten Zins. Diese Stadtbäcker hatten, wie schon gedacht, gleich den Fleischern und Brauern schon zeitig eine geschlossene Zunft. In Mainz durften sie 1300 nicht Sonntags backen, außer acht Tagen vor und nach Jakobi. Da auf dem Lande Backen und Brauen in dem nämlichen Gebäude und oft von den nämlichen Leuten verrichtet ward, dieses aber in den Städten nicht anging, so verordneten die Bremer Statuten 1303, daß ein Bäcker nicht ein Brauer sein, und ein Brauer nicht backen sollte zu feilem Kaufe.

Es entstanden auch Bannöfen, wo die Leute eines Ortes hingezwungen waren, zu backen, sowie sie die Mühlen nicht überfahren durften. Eine Gräfin von Sponheim schenkte 1265 dem Kloster Schwabenheim in der Pfalz von ihrem Bannbackhause in Sprendlingen zwölf Malter Korn Binger Maß, und sind die Leute, die dabei wohnen, sowie bisher, gebunden, daselbst zu backen, worauf das Kloster 1280 diese Backgerechtigkeit für diese Abgaben an zwei Personen auf Lebenszeit überließ. Vorzüglich finden wir diese Bannöfen in den Städten. In der Stadtordnung von Morchingen vom Jahre 1345 heißt es: „sein verstrikt, in Bannmühlen zu mahlen, und Bannofen zu backen". Von diesen Backhäusern wurden, wie wir schon oben gesehen haben, Abgaben entrichtet. 1299 entrichtete

jeder Brotbäcker auf den Badenschen Besitzungen Rudolfs I. jährlich ein Pfund Pfeffer. 1323 gab einer von seinem Backhause, den Garten und den Bäumen an das Kloster von Ravensgirsburg, von dem er alles erhalten hatte, drittehalb Sechster Oels. Auch treffen wir schon auf Brottaxen. In den Statuten von Rupin war 1269 verordnet: „Wenn die Tonne Roggen für sechs Schillinge gekauft wird, so soll ein Roggenbrot, Scenrog genannt, das für einen Denar verkauft wird, ein Pfund (pund) Köllner Gewicht wiegen, ein kleines Brot aber, welches einen Heller gilt, soll 22 Loth desselben Gewichts haben; wenn die Tonne Weizen für eine Mark Pfennige gekauft wird, so soll ein Doppelbrot von Weizen (par panum triticeorum), welches einen Denar gilt, 14 Loth wiegen."

Augsburg hatte bereits 1276 eine sehr bestimmte Backordnung, aus der ich das Wichtigste ausführen will: Der Burggraf bekommt von jedem Becken (der „Beck" war ursprünglich der Laut, nicht der „Bäcker". Wir treffen ihn noch in manchen Landschaften, z. B. in der Oberlausitz, der Becke, wo er aber zu veraltern anfängt) zu gewissen Zeiten bestimmte Abgaben; die Bürger machen den Satz um rechten Kauf des Brotes und er muß darüber richten. Zu Jakobi, wenn man neues Korn haben mag, wird Kostebrot gebacken, wo zwei Bäcker und zwei Bürger dabei sein sollen; man kauft nämlich einen halben Scheffel Donauer und einen halben Scheffel Strauß-Kern, einen halben Scheffel des besten Roggen und einen halben Scheffel schlechteren, nach diesem Preise wird nun gebacken und der Preis wieder bis zu Jakobi nach rechter Raitung erhöhet oder erniedriget; kein Fremder darf Brot auslegen, sondern muß es auf seinem Wagen oder Karren verkaufen, und was übrig bleibt, darf er nicht einlegen, sondern muß es wieder heimführen; kein fremder Bäcker darf Korn auf dem Markte kaufen, um daraus Brot für die Stadt zu backen; zu Weihnachten, Ostern und Michael, acht Tage vor und nachher, steht kein Gericht über den Brotkauf; sie backen sechserlei Brot, als lautere Semmeln, gutes Roggenbrot, gemischtes Brot von Gerste und Roggen, zweierlei Brezeln; auch dürfen die Bäcker von Maria Himmelfahrt bis Martini erst nachmittags Korn kaufen, dahingegen sich die Bürger vormittags zu versorgen haben; wer irgend etwas von diesen und andern Satzungen bricht, fällt in die festgesetzte Strafe.

In den Klöstern, wo nur zum Hausbedürfnisse gebacken ward, oder wo eine bestimmte Anzahl Brote zur Pfründe zu erhalten hatte, war festgesetzt, wieviel Brote von einem Maße gefertigt werden mußten. Einige Beispiele werden hinreichend sein. 1322 sollen aus einem Mute Kernen 130 Brote gebacken werden. — 1273 ein Weißbrot, deren 40 von einem Malter werden. In einem Verzeichnisse der Pfründen des Klosters Hervord aus dem dreizehnten Jahrhundert kommt eineinhalb Brot vor, mit der Bemerkung, wie das Brot in der Anzahl gebacken wird, daß aus einem Kasten — Mut — Roggen 10 Brote würden. Nicht

überall war eine ſolche oder andre Zahl angenommen; ſo heißt es 1335: Brot, ſoviel von einem Viertel Roggen kommt. Auch ſcheint mir eine andre Nachricht von 1172 und 1175, wo ein Vogt zwei Mut Weizen oder 200 Brote bekommt, nicht zu beweiſen, daß ein Mut 100 Brote geliefert habe. Der Ausdruck „ein Malder Brot" fängt an, ſich zu verlieren, und kommt nur noch ſelten vor. Auch trifft man Brot nach Geldes Wert berechnet an. 1274 kommt Speltbrot zu ſechs Denarien vor.

Das Brot ward von Roggen, Spelt oder Weizen gebacken, die letzteren beiden wurden auch weiße Brote genannt. 1180 findet ſich eine Abgabe an 15 weißen und 15 großen Roggenbroten; desgleichen drei weizenen und drei roggenen, ferner 56 großen weizenen Broten. Man miſchte die Getreidearten untereinander, vorzüglich Roggen unter Weizen, oder Spelt. 1326 wird feſtgeſetzt, daß einem Kloſter jährlich 260 Malter Spelt gereicht werden ſollen, um weißes Brot zu erhalten, da man bisher zuweilen Brot aus Spelt und Roggen gemiſcht gebacken hatte; es ſolle alſo künftig weißes unvermiſchtes Brot gereicht werden, ſolange der Spelt währt. Uebrigens ſcheint es mir, als ob in dieſem Zeitraume das Roggenbrot mehr in Gebrauch gekommen ſei, als es bisher war.

Man trifft Abgaben von Broten an. In dem Fundbuche von Oeſterreich werden einmal zu Michael 102 Laip oder für jeden Laip zwei Denarien entrichtet, und an einem andern Orte 13 Laip. Die Semmeln wurden aus dem feinſten Mehl gemacht. In der oben angeführten Hervorder Urkunde wurden zu zwölf Semmeln ſieben Hervorder Mute des feinſten Mehles genommen. Die nach gewiſſen Geſtalten gebackenen Brote, meiſtenteils aus Weizenmehl, die alten gottesdienſtlichen Bilderbrote, dauerten noch fort, und wurden, zumal in den Städten, vermehrt. Dahin gehören Martinshörner, Chriſtbrote uſw., Vocantia für Vokata kommt auch vor."

Anton zeigt uns alſo die Bäckereien als Einrichtungen der Güter und Domänen, wie der Klöſter und Biſchofsſitze. Nach ihm iſt in dieſen Siedelungen das Brotbacken zuerſt von Frauen und Mägden, dann aber ſpäter auch von Männern vorgenommen worden.

Berlepſch zeigt uns nun die Bäckerei, wie ſie ſich zu einem Handwerk entwickelte. Zunächſt erwähnt er eine Stelle in der für die Kulturgeſchichte Deutſchlands ſo wichtigen Verordnung Karls des Großen vom Jahre 812, dem capitulare de villis, die, beſtimmter bezeichnend, von einer Verrichtung unſres Gewerbes handelt; dieſelbe lautet wörtlich in lateiniſcher Sprache (wie dieſe ganze Verordnung abgefaßt iſt) und in deutſcher Ueberſetzung alſo:

§ XLV. Volumus ut unusquisque judex in suo ministerio honos habeat artifices, id est fabros ferrarios et aurifices etc., pistores qui similam ad opus nostrum faciant etc. etc.

§ 45. Wir wollen, daß jedweder Amtmann in ſeinem Sprengel tüchtige Künſtler (Handwerker) habe, als da ſind: Eiſen- und Goldſchmiede uſw., ferner: Bäcker, welche Semmeln für unſern Bedarf (Wirtſchaft) machen uſw.

Karl der Große, dieser tüchtige Wirt, der der Schöpfer einer neuen Zeit in Deutschland, den Niederlanden und Frankreich wurde, ließ seine Privatgüter oder Domänen (agros dominicales) durch Leibeigene oder hörige Leute bewirtschaften und setzte als Oberaufsichtsperson oder Hofmeyer einen zuverlässigen Mann, der ihm alljährlich Rechnung zu legen und den Ertrag dieser Güter an ihn abzuliefern hatte. Für diese Beamten oder Amtmänner war das capitulare de villis ein Verhaltungsbefehl, wie nach des Kaisers Willen auf seinen Gütern gewirtschaftet werden sollte. Von Zeit zu Zeit schickte er vertraute Männer, welche seine Güter bereisen und untersuchen, die vorgefundenen Gegenstände aufzeichnen und über alles dem Kaiser Rapport erstatten mußten. Ein solcher Bericht ist das sogenannte „Brevearium rerum fiscalium", welches mit dem capitulare de villes in genauer Beziehung steht und dasselbe in manchen dunklen Ausdrücken gleichsam erläutert. In diesem Brevearium wird an verschiedenen Stellen bei Gelegenheit der Aufzeichnungen aller kaiserlichen Gebäulichkeiten auch des Backhauses (Pistrina) gedacht, und an einer Stelle heißt es:

Serviles vero mansi vestiti XVIIII (sunt) quorum reddit unusquisque annis singulis friskingiam I, pullos V etc. etc. Uxor vero illius facit camisilem I et sareilem I, conficit bracem et coquit panem.

Besetzter leibeigener Mansus dagegen sind 19, von denen ein jeder jährlich gibt: einen Frischling, fünf Hühner usw. Die Frau aber des Leibeigenen macht ein Kamisol, bereitet Malz und backt Brot.

Aus den beiden hier wörtlich aufgeführten Stellen von Schriftdenkmalen des neunten Jahrhunderts ersehen wir nicht nur, daß das Geschäft des Bäckers zu jener Zeit überhaupt von Leibeigenen getrieben wurde, sondern daß auch im alten Deutschland es eine Obliegenheit der Frauen war, gleich wie bei den alttestamentarischen Völkern.

Von jetzt ab müssen wir wieder fast zweihundert Jahre pausieren, ehe wir auf eine unser Handwerk berührende Nachricht stoßen. Aber auch diese ist wieder sehr unbedeutend, indem sie uns höchstens nur nachweist, daß das Backgeschäft sich in den Händen von Männern (ob ausschließlich?) befand. Wir finden selbige in der „Heberolle des Stifters Frekkenhorst", die wahrscheinlich aus den Jahren 993 oder 998 stammt. Daselbst wird bei Gelegenheit des Lohnes, den die Bediensteten beziehen, aufgeführt, daß der Koch vier Muddi Gerste und der Bäcker ebensoviel erhalte („Themo koka fier m gerston. Themo bakkera, similiter"). Hiernach scheint schon ein freier Mann und nicht ein Leibeigener die Bäckerei verwaltet zu haben; denn wäre er ein Leibeigener gewesen, so würde er wohl schwerlich einen Lohn in Früchten erhalten haben — höchstens hätte er ein Stück Landes zur eigenen Bebauung erhalten. Diese Vermutung finden wir weiter unterstützt in dem alten Schriftdenkmal des zwölften Jahrhunders: „Der Kölner Hofdienst", einer Vorschrift über die Verwaltung des erzbischöflichen Hofes zu Cöln. Dortselbst bekommt der bacherario 4 denarii, 2 tine et 2 amphora. —

In welchem Umfange und in welcher Vervollkommnung im zehnten Jahrhundert die Bäckerkunst in den Landen der deutschen Zunge schon getrieben werden mochte, geht aus einer Mitteilung über den Bischof Salomo III. von Konstanz (der zugleich Abt von St. Gallen und Kloster Pfäfers war) hervor. Als er nämlich die Kammerboten Berthold und Erchanger bei sich bewirtete und ihnen seine Pracht an Silber, Gold und Glas zeigte, äußerte er auch: Er habe einen Ofen in St. Gallen, wo tausend Brote darin gebacken werden könnten. — Aehnliche Beispiele aus den folgenden Jahrhunderten, namentlich dem zwölften und dreizehnten, könnten wir noch mehrere anführen, wenn überhaupt mit denselben sich irgend etwas beweisen ließe. Leider aber lassen sie uns bei dem gänzlichen Mangel andrer sicherer Ueberlieferungen nur zu beliebigen Vermutungen Raum, und wollen wir uns daher mit der ziemlich sicheren Annahme begnügen, daß bis zu dem Zeitpunkt der Städtegründungen im zehnten Jahrhundert das Backgeschäft auf größeren Meiereien, in Klöstern und in Hofburgen wohl nur durch Knechte (anfangs leibeigene, später freigelassene), in einzeln gelegenen Wohnungen aber, auf dem Lande und überhaupt im engeren Privatleben, durch die Frauen möge besorgt worden sein.

Eine wesentliche Aenderung und Hebung aller damals bekannten industriellen Zweige, namentlich aber derer, die mit den notwendigsten Gegenständen zu des Leibes Nahrung und Notdurft sich befaßten, trat mit dem Moment ein, wo einesteils durch Anbau an eine bereits bestehende Kolonie, bischöfliche Pfalz, einen Wallfahrtsort oder die Hofhaltung eines gebietenden Herrn, größere Häusermengen entstanden und somit auch bedeutendere Menschenmassen sich bildeten, als es ehedem der Fall war — andernteils durch die kriegerischen Einfälle und Plünderungen sich die bisherigen Bewohner des platten Landes zusammentaten, ihre gemeinsamen Wohnungen mit Mauern und Wällen umgaben und so die Städte entstanden. Ohne auf das schon oft von den verschiedenen Standpunkten aus besprochene Kapitel der Städtegründungen hier näher einzugehen, müssen wir denn doch die wenigen wesentlichen Momente noch kurz erörtern, die dem Aufschwung und eigentlichen Durchbruch der Beschäftigung zum Handwerk so förderlich waren. Dahin gehörte also zunächst das Emporkommen derjenigen Städte, welche bereits im Anfang der Verbreitung des Christentums als Wallfahrtsorte einen Ruf hatten. Wie wir es noch heutzutage in katholischen Ländern sehen, daß in kleinen Städten, in denen eine berühmte Kapelle, ein wundertätiges Heiligenbild oder überhaupt eine renommierte Kirche sich befindet, unverhältnismäßig viele Gasthöfe und Lebensmittelbereiter ihren gesicherten Absatz finden, so wird und muß analog einst in früheren Zeiten das Wallfahren auch die Veranlassung zur Entstehung von Jahrmärkten und zur Errichtung von Verkaufsplätzen gewesen sein. Ganz natürlich: da, wo während bestimmter Tage und Wochen oder während ganzer Jahreszeiten Hunderte

und Tausende weit herpilgernder Menschen sich einfanden, durfte es am allerwenigsten an dem fehlen, was das Hauptbefriedigungsmittel des Hungers ist — an Brot. Mögen nun die Klöster selbst gebacken und die Pilger versorgt haben, oder mögen, was wahrscheinlicher, sich einzelne freie Leute mit der Verfertigung und dem Verkauf von Lebensmitteln beschäftigt haben — genug, es war Notwendigkeit, daß vor allen andern Handwerkern es Bäcker an solchen viel besuchten Orten gab.

Wo aber stets ein solcher Zusammenfluß von Fremden war, wo es fortwährende Jahrmärkte, somit ein günstiges Feld für den Handel gab, da siedelten sich auch fremde Menschen als Einwohner an, und nun galt es nicht bloß für die Zugvögel, die frommen Wanderer, Lebensmittel zu beschaffen, sondern auch für die am Platze wohnenden Mitbürger. Der Absatz wurde gesicherter, umfangreicher. Aber Klöster und Wallfahrtsorte waren nicht die einzigen Städtegründerinnen; andre größer und mächtiger auf die Entstehung der Städte wirkende Veranlassungen waren jene natürlichen und in den Tagen grauer Vorzeit einzigen Verbindungsstraßen zwischen den Nationen und Volksstämmen: die Flüsse. Da, wo ein günstiger Landungsplatz oder ein passender Ort für eine Flußüberfahrt sich vorfand, bildeten sich bald Lager- und Stapelplätze für die angekommenen oder zu versendenden Handelsgüter, und die notwendigen Folgen waren die gleichen, wie bei den zuvor gedachten Orten. Indes dehnte sich auf denjenigen Plätzen, welche nächst oder unmittelbar an der offenen See lagen, der Absatz der Bäckerwaren wohl bald nicht nur auf den Bedarf am Orte selbst aus, sondern, als die Schiffahrt sich erweiterte, als kühne Wagehälse auf noch sehr unvollkommen gebauten Schiffen sich weiter hinaus ins offene Meer wagten und somit Proviant für eine größere Reise mit sich führen mußten, da haben sich bereits die Anfänge jener Unterabteilung unsres Handwerks gebildet, die noch bis in die neueste Zeit in Hamburg unter dem Namen der Faßbäcker bestand. Eine endlich dritte Veranlassung der Städtegründung war die Anlegung fester Plätze, wohl verwahrter Hofburgen an Stellen eines Landes, die zur kriegerischen Behauptung desselben von Wichtigkeit waren. Auch hier entwickelten sich alsbald die Notwendigkeiten, die wir bereits angeführt haben, und so darf man wohl die ziemlich begründete Behauptung aufstellen, daß nicht nur Handwerker überhaupt die anfänglichen Bewohner der Städte waren, sondern daß unter denselben vorzüglich die Bäcker die ersten mögen gewesen sein.

Eine der unmittelbarsten Folgen der Städtegründungen und des Zusammenwohnens in befestigten Plätzen unter gleichen Rechten oder doch unter wesentlich größerer Selbständigkeit war das Entstehen der Innungen, Zünfte, oder Gilden, Aemter, wie sie an allen Orten und zu allen Zeiten genannt wurden.

Zweiter Teil.

Das Bäckergewerbe im Mittelalter bis in die neueste Zeit. Zünfte und Zunftgebräuche.

Vom Ackerbau, Getreidehandel und den Teurungen im Mittelalter.

In diesem Abschnitte folgen wir zunächst Berlepsch, der folgendes schreibt: „Ackerbau — Ernte — Fruchtmarkt sind die Grundbedingungen der Existenz, des Betriebes und der Blüte unsres Handwerks; ohne diese Dreiheit, von denen das eine immer eine Folge oder Notwendigkeit oder Ursache des andern und dritten ist — und so umgekehrt, ist unsre Beschäftigung überhaupt nicht denkbar, insonderheit aber auch nicht denkbar als ein Glied jener Kette gegenseitiger Hilfsleistungen im menschlichen Leben, deren Ausbeutung und Benutzung wir unter dem allgemeinen Begriff Handel und Wandel kennen.

Eine merkwürdige Erscheinung, wenn wir die Aufzeichnungen unsrer Väter in den Chroniken und Annalen der Vorzeit lesen, drängt sich uns in der Wahrnehmung des auffallenden und schrecklichen Wechsels von Teurungen und Hungersnot neben übermäßig wohlfeilen Jahren und den Momenten äußerst gesegneter Ernten auf. Es ist gar nicht selten der Fall, daß man liest, wie der Wein so wohlfeil gewesen sei, daß man ihn bei festlichen Gelegenheiten aus öffentlichen Brunnenröhren zu des Volkes Ergötzlichkeit und Genuß sprudeln ließ, und kaum wendet man das Blatt eines solchen alten Geschichtswerkes um, und siehe da, ein Bild gräßlicher Not und Armut, Hungertodes, Elendes und Verzweiflung entrollt sich vor unsern Augen. Wie war es doch möglich, fragen wir wohl, daß die äußersten Gegensätze sich so unmittelbar zu berühren vermochten? Wie ist es erklärlich, daß ein so auffallender Wechsel eintreten konnte? Es sind dies Resultate von allgemeinen Zuständen, die wir näher ins Auge fassen wollen.

Aus der allgemeinen Geschichte wissen wir, wie in den ersten sechs Jahrhunderten der christlichen Zeitrechnung unser Vaterland der Schauplatz wilder Kämpfe und Völkerwanderungen war; Römer kamen aus dem Süden Europas, eroberten große Strecken von Germanien und Gallien (Deutschland und Frankreich), legten Kolonien an und übten Einfluß auf Rechte, Gewohnheiten, Sitten und Lebenswandel. Andre Nachbarvölker kamen und verdrängten diese Ansiedler, und abermals neue

Völker vom Osten fielen herein und bemächtigten sich des Landes und der Leute oder trieben sie zur Auswanderung. Ein Keil trieb den andern. Da, wo ein Mächtiger mit seinen Scharen ein bewohntes Land erobert hatte, waren er und die Seinen Gebieter, Gesetzgeber, Freie; die Unterworfenen Gehorchende, Abhängige, Leibeigene. Auf diesem Grundverhältnis basiert die Gesetzgebung des Mittelalters, das Rittertum, das Lehns- und Abgabewesen. Die Eroberer belohnten ihre Feldherren und Dienstmannen mit dem genommenen Lande, wogegen diese als Vasallen sich verpflichten mußten, ihren Lehnsherren in Krieg, Not und Gefahr mit Leib und Leben, Gut und Blut zur Seite zu stehen. Die Bürger und besonders die Bauern als abhängige oder gar leibeigene Leute suchten nun wiederum Schutz unter dem Ritteradel und der mächtigen Geistlichkeit und zahlten für diesen Schutz bestimmte Abgaben. Untereinander aber lagen Ritter und Geistlichkeit in fortwährenden Fehden, und konnte man sich nicht persönlich an Leib und Leben schaden, so fiel man sich wenigstens gegenseitig ins Gebiet, zerstörte die den armen Untertanen gehörenden oder von denselben bebauten Saatfelder, sengte und brannte die Wohnungen der Unschuldigen nieder und schädigte so den Gegner an seinen Einkünften. Sehr erklärlich ist es, daß unter solch drohenden Zeitumständen niemand mehr Getreide baute, als er gerade für den Bedarf seiner Haushaltung und zur Bestreitung seiner Lasten und Abgaben bedurfte. Die direkteste Folge davon war, daß an einen Getreidehandel gar nicht zu denken war; denn Handel setzt Vorrat des zu verkaufenden Gegenstandes voraus.

Aber ein zweiter Grund, weshalb weniger Getreide gebaut wurde als in den späteren Jahrhunderten, lag darin, daß unser Deutschland in den frühesten Zeiten, mit ungeheuer großen Waldungen bedeckt, nur sehr langsam durch Urbarmachung Ackerland gewann, somit lange, lange Zeit der Grund und Boden zum Getreidebau mangelte. Wo in einer Gegend nur kurze Zeit Ruhe und Frieden herrschte, machte man sich bald daran, Moräste zu entwässern und auszutrocknen, Wälder auszuroden. Noch in den Namen vieler Orte entdecken wir, daß die Gründer derselben Leute waren, die den Boden urbar machten. Dahin gehören namentlich alle diejenigen, die auf „Rode“ endigen. Zudem waren in jenen Zeiten die Ströme und Gewässer noch nicht reguliert; nicht selten war es der Fall, daß durch Ueberschwemmungen eine ganze Ernte nicht nur vernichtet, sondern so große Strecken urbaren Landes hinweggerissen wurden, daß es die Ackerbauer fast gereute, weiter zu planieren. Sodann bestand bis in die späteren Jahrhunderte des Mittelalters ein so auffallendes Mißverhältnis zwischen Ackerbau und Viehzucht, daß wir noch heutzutage die allgemein gültigen landwirtschaftlichen Grundsätze nicht zu begreifen vermögen, wie man das eine mit dem andern aushalten konnte. Die Ursache, daß die Viehzucht, besonders die Schweinezucht, vorherrschend war, lag eben als Wechselbeziehung in den unverhältnismäßig großen Waldungen und den geringen Strecken bebauten Landes. Das Vieh,

besonders die Schweine, wurden zur Eichelmast in die Wälder getrieben, und es gab Klöster, die Herden von tausend und mehr Schweinen besaßen.

Aber wir gehen weiter und finden fernere Gründe für den unzulänglichen Getreidebau und infolgedessen für den häufig eintretenden Fruchtmangel auch in den persönlichen Verhältnissen der ackerbebauenden Bevölkerung. Ein erster und hauptsächlichster Grund dürfte in dem Bewußtsein der Leibeigenschaft zu finden sein. Wer nicht für sich, seinen eigenen Vorteil und den seiner Familie arbeitet, schafft nie mit der Freudigkeit, Ausdauer und Spekulation als jener, der auch die Früchte seines Fleißes selbst erntet und benutzt. Wir sehen dies in größerem oder kleinerem Maße alltäglich bei der Lohnarbeit. Wie mag es geschweige dessen in einem leibeigenen Verhältnis sein? Tausend und aber tausend Kämpfe berichten uns von der Freiheitsluft unsrer Vorfahren und von dem Bestreben, die Zwangsherrschaft tyrannischer Herren und Vögte abzuschütteln. Ein eifriges ernstes Arbeiten aber zugunsten des Zwingherrn konnte dessen Macht und Ansehen und Besitztum (von welch letzterem denn doch die Fülle der Gewalt ausgeht) nur erweitern, befestigen. Wo die Leibeigenschaft nicht in einem bestimmt ausgeprägten Rechte des Stärkeren über den Schwächeren bestand, oder zu der Zeit, wo die Schmach dieses Verhältnisses allmählich abnahm, da bestand doch die selbst in unsern Zeiten noch übliche Arbeitsabhängigkeit des Frondienstes. Auch diese Fessel, die manchem Landmann ein Drittel seiner Zeit raubte, war nicht geeignet, den Ackerbau zu heben und zu erweitern. Ein zweiter, halb persönlicher Grund lag wohl noch in der Zwangsabgabe des Zehnten. Einzelne Völker, als sie zum Christentum bekehrt werden sollten oder dasselbe angenommen hatten, eiferten gegen diese den Priestern zu reichende Abgabe, und die Sachsen erklärten geradezu, daß es ihnen schlechterdings unerträglich sei, diese Abgabe zu entrichten, da ihre Aecker die darauf gewandte Mühe und Einsaat nur sehr sparsam vergelten; ihr König selbst müsse aus eigenen Mitteln leben. Nun aber waren ganze Klöster mit einer Menge von Mönchen lediglich auf diese Einnahme angewiesen, und wohl dürfte sie noch lange Zeit nachher für einen großen Teil der Geistlichkeit überhaupt die einzige Gehaltsquelle gewesen sein.

Endlich kommen wir auch noch auf die lokalen, in den allgemeinen Zeitverhältnissen beruhenden Umstände, die wesentlich auf die Möglichkeit einer oftmaligen Wiederkehr schrecklicher Teurungen einwirkten.

Wenn heutzutage Hagelschlag und Mäusefraß, Ueberschwemmung oder ein zu trockenes Frühjahr die Erntehoffnungen eines Landstriches, einer Provinz entweder teilweise oder ganz vereiteln, wenn für den Augenblick selbst die Preise des Getreides auf eine besorgliche Höhe steigen und die große arbeitende Menge mit Schrecken sich zur Mahlzeit setzt, so haben wir nie das zu befürchten, was zu der Urväter Zeit als eine Entsetzen erweckende Strafrute Gottes erschien. Außerdeutsche und außereuropäische Länder bauen soviel Brotkorn, daß, wenn ja irgendwo ein

Mangel eintritt, tausend und abertausend Schiffe, Lokomotiven, Lastwagen usw. bereit stehen, von deren Ueberfluß abzugeben, und nur wenige Wochen, und Brot ist wieder in reichlicher Menge, wenn auch vielleicht 25 bis 60 pZt. teurer als das Jahr zuvor, zu haben. Anders war es im Mittelalter. Amerika war bekanntlich noch nicht entdeckt, also Hilfe von dorther nicht möglich; die Schiffahrt nach dem südlichen Rußland, so auf der Donau als dem Mittelländischen Meere, gefährlich und beschwerlich wegen der Seeräuberei, wegen unerschwinglicher Zölle und teilweiser Unfahrbarkeit der Donau; in den nördlichen Ländern war der Ackerbau noch nicht zu der Höhe gestiegen, daß man Früchte, ohne sich selbst zu schaden, hätte ausführen können. Höchstens Preußen stand mit den Niederlanden im Getreidehandel und lieferte dahin ziemlich beträchtliche Quantitäten zu Wasser. An eine genügende Kommunikation im Innern von Deutschland war nicht zu denken.

Außer dem auf den Hauptströmen, unter den gleich näher zu bezeichneten Schwierigkeiten, getriebenen Handelsverkehr waren es nur wenige Hauptstraßen, die Deutschland durchschnitten, und diese waren in einem jämmerlichen Zustande. Chausseen waren unbekannte Dinge, und bodenlose Feldwege machten größere und entfernte Gütertransporte im Frühjahr und Herbst fast unmöglich. Zudem war es, bei dem häufig fast rechtlosen Zustande Deutschlands zu den Zeiten des Faustrechts, wo jeder Raubritter auf seiner Burg nur auf die Gelegenheit paßte, vorüberziehende Reisende, Kaufleute und Frachtschiffer anzufallen, totzuschlagen oder nackt auszuziehen oder gefangen mitzunehmen, ihre Güter aber als gute Beute zu erklären, eben keine gute Aufgabe, *sicher* zu reisen, *sicher* Waren zu transportieren. Alle Chroniken und Geschichtswerke über das Mittelalter wimmeln von Tatsachen, daß es schier überflüssig wäre, auch nur eine einzige Beweisstelle dafür anzuführen. Aber auch dem Uebel einer Hungersnot *schnell* abzuhelfen, war nicht gut möglich. *Posten* existierten nicht, um wie heute einen Brief binnen wenigen Tagen hundert Meilen weit befördern zu können. Wer etwas der Art, wie Briefschaften und was man sonst durch die Post vermitteln läßt, vor noch ungefähr 300 Jahren versenden wollte, mußte entweder einen eigenen Boten schicken oder warten, bis Kaufleute seines oder eines benachbarten Ortes nach Leipzig, Frankfurt, Augsburg zur Messe gingen und dort die Briefe andern, ebenfalls die Messe besuchenden zuverlässigen Handelsfreunden zur Besorgung übergaben. Im kleineren Umkreise waren die Metzger, wenn sie auf den Viehhandel ritten, zugleich Brief- und Packetpost. Ebensowenig gab es Zeitungen, die nach allen Ländern und Orten die Nachricht verbreitet hätten, wie da und dort die Ernte ausgefallen, wo allenfalls Marktvorräte und wie die Preise derselben wären; die Buchdruckerkunst ward bekanntlich erst um die Mitte des fünfzehnten Jahrhunderts erfunden, und die ersten Zeitungen, die in Venedig und Paris aufkamen, datieren aus den Zeiten des dreißigjährigen Krieges, in welcher Epoche auch in Deutschland die ersten ordentlichen Postzeitungen auftauchten.

Aber endlich auch drittens war man nicht imstande, Getreide aus entfernteren Gegenden billig herbeizuschaffen. Für die Städte, welche nicht an Flüssen lagen, war der Transport aus den soeben angeführten Gründen in den meisten Fällen ein überaus kostspieliger. Denn nicht nur, daß wegen der schlechten Kommunikationsmittel mancher Fuhrmann häufig nicht mehr als vier Stunden Weges in einem Tage zurücklegen konnte, somit zwei- bis dreimal so lange sich aufhalten mußte als gegenwärtig die gewöhnlichste Frachtfuhre, sondern auch, weil er seiner Sicherheit halber ein bewaffnetes Geleite von einer Stadt zur andern mitzunehmen genötigt war, erwuchsen dem Transport außerordentlich hohe Spesen. Dazu kamen die fast unerschwinglichen Zölle an den verschiedenen Gebietsgrenzen, nicht nur der geistlichen und weltlichen Fürsten, sondern sogar derer von unbedeutenden Rittern und Grafen. Ohne Vorwissen der Stände verkauften die Kaiser, wenn sie in bedrängter Lage waren, das Recht, neue Zölle anlegen zu dürfen, an den ersten sich darum Bewerbenden, und es war der Fall, daß Städte ihre Handelsverbindungen auf jahrelang förmlich einstellten, nur um der unvernünftigen Last zu entgehen. Vor allem war der Flußhandel durch Zollabgaben sehr gedrückt und die Not- und Hilferufe, welche die Landschaften erschallen ließen, blieben meist erfolglos. Wer aber litt durch die Zölle wohl mehr als der Bürger und gemeine Mann, da der Adel in den meisten Landen von jeder Abgabe für Lebensmittel frei war und die Klöster auch meistens diese Freiheit erhielten. Zu diesen Zollbelästigungen kam auch noch das größeren Städten als Privilegium erteilte Stapelrecht, infolgedessen Waren, welche durch eine solche Stadt geführt wurden, für eine gewisse Zeit auf Lager gebracht oder den Bürgern zum Verkauf angeboten werden mußten. Umgehen konnte man solche Städte nicht; denn es herrschte ein förmlicher Straßenzwang, nach welchem der Weg vorgeschrieben war, den ein Güterzug nehmen mußte. Daß hierdurch der Schikane Tor und Tür geöffnet war, liegt auf der flachen Hand.

Nehmen wir nun zu den vielen hier aufgezählten Hindernissen eines großen, raschen und freien Verkehrs noch die Inkonvenienzen, welche durch die hundert verschiedenen Geldsorten herbeigeführt wurden, da fast eine jede Stadt selbst Geld prägte und man häufig zehn bis zwanzig Stunden weit nicht mehr das Geld einer Nachbarstadt zum Nennwerte annehmen wollte; nehmen wir ferner die Ausfuhrverbote dazu, welche die Magistrate einzelner Städte oder die Herren eines Landes erließen, so wird man zu sehr überzeugt werden, daß an einen Getreidehandel und Fruchtmarkt nach unsern jetzigen Begriffen nicht im entferntesten zu denken war, und daß unter solch erschwerenden Umständen eine hereinbrechende Mißernte zu den entsetzlichsten Uebeln gehörte, die überhaupt nur über eine Stadt, ein Land kommen konnten. Zu vergessen ist schließlich dabei auch nicht, daß diejenige Frucht, die noch in der Gegenwart nicht selten die Stelle des Brotes vertreten muß — die Kartoffel — damals in

Europa noch nicht bekannt war; denn man wird sich erinnern, daß dieselbe erst um die Mitte des siebzehnten Jahrhunderts in Deutschland allgemeiner verbreitet ward, und daß sie im Mecklenburgischen erst um 1708, in Württemberg erst um 1710 in Aufnahme kam."

Wir hielten es für notwendig, die Ausführungen von Berlepsch über die Ursachen der recht oft wiederkehrenden Teurungen vollständig zu zitieren, weil diese Teurungen gerade für unsern Beruf im Mittelalter eine bedeutende Rolle spielten. Sie waren recht oft die eigentliche Ursache — wenn auch die Habsucht der Bäckermeister manchmal wesentlich mit dazu beigetragen haben dürfte, die Teurungen für die Bevölkerung erst unerträglich zu machen — daß die Behörden mit sehr scharfen Verordnungen gegen die Bäckermeister vorgingen. Waren die Behörden nicht rechtzeitig auf dem Posten, so setzten oft Hungerrevolten ein. Diese waren in erster Linie gegen die Bäckermeister als die vermeintlichen und oft wohl auch wirklichen Brotverteurer gerichtet, und manche Bäckerei ist im Laufe eines Menschenalters wiederholt durch die empörte Bevölkerung demoliert worden.

Der Getreidemarkt im Mittelalter.

Der Preis für Getreide und andre Erzeugnisse der Landwirtschaft war großen Schwankungen unterworfen. Das Ergebnis der Ernte, politische Verwicklungen, infolgedessen die Unsicherheit der Landstraßen, und recht oft verheerende Seuchen waren bestimmend auf die Getreidepreise.

Da, wo natürliche Verbindungswege zwischen Ländern und Städten bestanden, unterlagen die Getreidepreise und Vorräte weit weniger den Schwankungen als im Binnendeutschland, wo alle größeren Kommunikationsmittel fehlten. Die Städte an der Nord- und Ostsee, also fast alle dem gewaltigen Handelsbündnis der Hansa angehörige, hatten viel freiere, den Umsatz und Warenaustausch, somit den allgemeinen Wohlstand befördernde Gesetze in Beziehung auf den Getreidemarkt als die des deutschen Binnenlandes. Bei ihnen war der Fruchthandel und die Getreideausfuhr nicht nur durch Umstände begünstigt, sondern sogar von der Notwendigkeit bedungen. Denn erstens gehörte nicht nur Nordostdeutschland zu den ergiebigsten ackerbauenden Landstrichen unsres gemeinsamen Vaterlandes, konnte also durch das Mittel der Schiffahrt auf der Ostsee und den in dieselbe einmündenden Flüssen von seinen Vorräten andern Ländern für deren Bedarf abtreten, sondern es war zweitens sogar zur Bedingung ferneren Emporkommens von Handel und Gewerben geworden, den Ueberfluß, den man an inländischen Produkten hatte, auf dem nächsten, billigsten und zweckdienlichsten Wege gegen andre mangelnde Rohstoffe zu vertauschen. Dahin gehörte z. B. der Handel mit Norwegen: Getreide, Mehl, Bier usw. gegen Felle, Pelzwerk, Hölzer (zu den Schiffsbauten) usw.; der Handel mit Schweden gegen Eisen und Kupfer; der

Handel mit Spanien gegen feine Tücher, Südfrüchte, Oel über Antwerpen in den Niederlanden usw.

Anders war es freilich mit den Städten und Städtchen des inneren Deutschland, die unter all den mangelhaften Zuständen, die wir im vorigen Abschnitte berührten, mehr oder minder der Spielball des wechselnden Geschickes wurden. Die Gesetzgebung dieser Orte erscheint häufig mehr als engherzig und pfahlbürgerlich, sie repräsentiert scheinbar das Prinzip des inhumansten vollendetsten Egoismus. Aber die Notwendigkeit der Selbsterhaltung, die jederzeit von derselben diktierten häufig grausamen Maßnahmen rechtfertigen sie unter den damaligen Umständen durchaus. Wo so, wie hier, fast alle Jahrzehnte entweder eine beinahe völlige Entwertung der Früchte durch einige gesegnete Ernten und die durch dieselben herbeigeführten Spottpreise auf dem Markt eintrat, also der Landmann kaum einen Ersatz für seine außerordentlichen Mühen und Besorgungen hatte, oder Mißwachs und mehrere Teurungsjahre das Brotkorn fast unbezahlbar machten und alle Gewerbe darniederbeugten, also wieder durch die entgegengesetzten Ursachen Not und Elend für einen großen Teil der arbeitenden Stände herbeiführten, da konnte nur das traurigste Sprichwort, welches überhaupt wohl existiert: „Hilf dir selbst, so hilft dir Gott!“ Unterlage der städtischen Gesetzgebung werden.

Die Einfuhr von Getreide war bei der beschränkten Kulturstufe des Ackerbaues im Mittelalter, bei den unzulänglichen Transportmitteln und bei dem Engerzusammenwohnen der Menschen in Städten, also der letzteren größeren Bevölkerung bezüglich ihres Raumes, eine allenthalben gern gesehene Erscheinung und scheint in sehr vielen Fällen zollfrei gewesen zu sein. Bei den Zöllen müssen wir Durchgangszölle und Eingangszölle unterscheiden; erstere wurden erhoben, wann und wie es nur immer gehen wollte, und führten zu großen Differenzen; letztere dagegen, in Tor- und Brückenzöllen bestehend, scheinen auf dem Getreide nicht gelastet zu haben. Im ältesten Zolltarif von Nürnberg, im Jahre 1350, sind die Zollabgaben von Schnittwaren, Metallen, Gewürzen, Fellen usw. aufgeführt; allein Getreide findet sich nicht darunter.

In Schwabach gab es um 1404 einen allgemeinen Weg- oder Pflasterzoll, aus dem die Brücken und Straßen erhalten wurden; da zahlte ein Wagen einen Pfennig und ein Karren einen halben Pfennig. Aber es scheint, daß ihn nur Kauf- und Frachtfuhrleute sowie vornehme Wagen bezahlen mußten, indem Marktfuhren nicht genannt werden.

Im Freiberger Stadtrecht von 1307, einem der ältesten, wird die Getreideeinfuhr völlig freigegeben mit den Worten: „Daz getreide sal kumen hi zu dem marcte vnde sal vri sin“ usw. Es ist aber auch eine der natürlichsten Anordnungen, daß auf Lebensmittel, die eine Stadt, ein Land nicht selbst erzeugt, und die dabei allgemeinstes Bedürfnis sind, keine Eingangszölle gelegt werden. Ja, man ging im Mittelalter noch weiter und verband sogar mit der Einfuhr von Getreide eine Verpflichtung.

Noch im Jahre 1487 waren die Hanſaſtädte Hamburg, Bremen, Stade und Buxtehude unverſchämt genug, den ausſchließlichen Getreidehandel auf der Weſer und Elbe zu behaupten und allen denjenigen, welche Getreide anderswohin als in ihre Häfen verkaufen würden, die Strafe der Konfiskation anzudrohen. In den Statuten und Privilegien der Stadt Zeitz von anno 1573 heißt es Art. 38: „Es ſoll auch ein jeglicher Bauersmann, ſo im Landgerichte wohnet, ſich nach ſeiner Gelegenheit befleißigen, ſeyn Getreydig und anders, ſo er zu verkaufen hat, in die Stadt Zeiz, für alle anderen umliegenden Oertern zu führen, wie ſie dann deſſen auch durch den Landrichter jährlichen auf des Raths Anhalten erinnert werden ſollen, damit in der Stadt nicht Mangel fürfallen möge.“

Daß mit dem Entſtehen der regelmäßigen Wochenmärkte auch bald Marktordnungen errichtet und zur Handhabung und Vollziehung dieſer letztern auch wieder Marktbeamte ernannt und beſtellt wurden, iſt eine zu natürliche Folge.

Die in den Marktordnungen der Städte vorgeſehenen Maße haben in ihren Bezeichnungen und in ihrer Größe viele Wandlungen durchgemacht.

Vom zwölften Jahrhundert an tauchen bald nacheinander eine große Menge der verſchiedenſten Maße und Bezeichnungen für dieſelben auf. Wenn in früheren Zeiten Zufall, Nachahmung oder Uebereinkommen die Maße erfanden, ſo trat nun die Willkür der geiſtlichen und weltlichen Regenten, der Fürſten, Biſchöfe und Aebte, ſpäter der Dünkel der Städte an deren Stelle, da eine jede danach ſtrebte, eigenes Maß, Gewicht und Münze zu haben, um dadurch ihre Selbſtändigkeit zu bezeugen. So kommen in Speyer bis 1325 Malder vor, von da an aber Simmer; in Schleuſingen um 1318 gibt es Achtel; in Brandenburg um 1219, in Goslar um 1292 und in Oeſterreich maß man nach Chorus; in Nürnberg im dreizehnten Jahrhundert nach Dietheuffel, in Freiſing um 1296 gab es Galwei und in Steiermark Gorz. Im Mecklenburgiſchen maß man 1283 nach Laſt, und Malter dauert in Franken und Oberſachſen fort. Meſa, Meta, Mes oder Meze und Metzin iſt im dreizehnten Jahrhundert in faſt ganz Deutſchland zu finden. Es gab Metreta, Muttel, Scafa, Scaffium und Scheffel, Seeſter, Sumbrinum, Tremodium oder Trömte, Vierenzella oder Vierling, Wiſpel, Zarge uſw. uſw. Unterlaſſen wir es, alle die Namen und Beweisſtellen für dieſelben aufzuführen; wir wüßten ja ohnehin nicht einmal, wenn wir Vergleiche mit unſerm heutigen Fruchtmaß anſtellen wollten, wie das Reduktionsverhältnis dieſer mittelalterlichen Maße ſein würde. Zudem gab es unter den aufgeführten Namen noch großes und kleines Gemäß, ſo daß wir in ein Labyrinth von Vermutungen geraten würden, wollten wir auch nur den kleinſten Verſuch wagen, den Inhalt eines einzigen ſolchen Maßes zu erforſchen.

Damit nun aber auch die Maße, wie ſie einem Lande, einer Stadt verordnet waren, richtig gebraucht und in vorgeſchriebener Größe

gehandhabt würden, so galt schon zu den frühesten Zeiten in vielen Orten als Bedingung, entweder daß sie mit Eisen beschlagen und eingefaßt, oder doch mindestens durch eingebrannte Stempel geeicht sein mußten. Später wurde es in fast allen Stadtrechten ein stehender Artikel, der diejenigen, die mit falschem und zu kleinem Maße handelten, hart bestrafte. Schon nach dem Augsburger Stadtrecht von 1276 gehörten alle unrechten Scheffel dem Vogt an, und was darüber geklagt wurde, hatte er zu richten. Alle Jahre sollte er selbst das Gemäß einmal untersuchen, und diejenigen, die falsches Maß führten, wurden mit einem halben Pfund gestraft. „Vnde swa (wo) man vnrehte mätzen vindet! da ist man dem burggrafen schuldic fünf schillige, vnde sol si der burggrafe brennen (verbrennen?) vnde der vogt rihten vmbe den valsch."

Nach dem alten Statut der Stadt Erfurt von 1306 sollten alle Scheffel jenem Normalscheffel der Höhe und Weite nachgefertigt sein, welcher sich auf dem Rathause befand, und merkwürdigerweise sollte dieser nur drei Viertel messen.

Zugleich waren im dreizehnten und vierzehnten Jahrhundert schon öffentliche Fruchtmesser bestellt, die gegen eine Entschädigung jedermannes Getreide mit dem amtlichen Gemäß messen mußten. Nach dem alten bayerischen Rechte galt im allgemeinen folgendes als Normalgesetz:

Man sol in d3 stat mezze3. haben. zwen od3 mer di den laeute mezzen. ir chorn vn and3 gt3 td. vn. di selbe. mezz3 sulle sw3n. den purgn daz. si arme vn reiche. ze recht mezze. si sullen auch phaechtt mazz. habe. vn sulle auch di gebrannt sein. nach der stat march. waer au3. daz. man chain mazze in ir gwalt fund di ze gros od3 zu chlain waern, da mit sie di laeut bescheidige wolte. da mag si d3 Richt3 vn di Purg3 wol angesp3 chen. vn w3 dent si sein vb3 wunte so sullen sie es pezz3n nach d3 zwigült gelte. vn dem Richter LX vn drev pfunt gebe. Daz ist darvm gesetzer daz si di mazz. haimleich habet inn gehabt.

Man soll in der Stadt zwei oder mehr Messer haben, die den Leuten ihr Korn und ander Getreide messen und diese Messer sollen den Bürgern schwören, daß sie Armen und Reichen zu Recht messen (wollen). Auch sollen sie geeichtes (gesetzmäßiges) Maß haben und (Stempel) sollen eingebrannt sein nach der Stadt Zeichen. Geschähe es aber, daß man ein Maß in ihrem Besitze fände, das zu groß oder zu klein wäre, mit dem sie die Leute schädigen wollten, so mag sie der Richter und die Bürger anklagen, und würden sie überführt, so sollen sie es büßen nach (der Größe) der Verfälschung und jenen ihren Schaden doppelt ersetzen und dem Richter 63 Pfund Pfennig (als Strafe) geben. Dies ist darum festgesetzt, weil sie die Maße heimlich innegehabt.

Aber die Städte hatten dennoch ihre Spezialbestimmungen auch in diesem Zweige der Marktpolizei. Das alte Augsburger Stadtrecht von 1276 verordnete zwölf Fruchtmesser, die die Schaf (Scheffel) von der Stadt erhielten, dieselben aber verzinsen mußten. Von einem jeden Scheffel, sei es Kern (Weizen), Roggen, Gerste, Hafer, Wesen oder Malz, erhielten sie einen Helbling Meßgeld; mehr durften sie nicht verlangen; wollte der Verkäufer ihnen noch etwas darüber geben, so durften sie es

wohl annehmen, ohne jedoch dadurch den Käufer beim Messen zu benachteiligen.

In den Statuten von Göttingen, aus der Mitte des vierzehnten Jahrhunderts (1354?), wird sowohl Käufer wie Verkäufer angewiesen, Meßlohn zu entrichten:

We met der stad schepele syn korne med dat he koft wat beneden eyner Mark is dar schal he afgeuen eynen henkeman vnd ione de dat vorkoft ok eynen henkeman, von der mark or iowelk geuen twene pennige vnd also schal me dyt holden na marktalen alse et sek geboret.

Wer mit den Stadtscheffeln sein Korn mißt, das er kauft, und was unter einer Mark ist, davon soll er abgeben einen Henkeman, und jener, welcher verkauft, ebenso viel. Von der Mark an gibt ihrer jeglicher einen Pfennig. Kauft er aber (für) zwei Mark, so soll jeder von ihnen zwei Pfennig geben, und also soll man dies halten nach Anzahl der Mark, wie es sich gebührt.

Von dem Maß wollen wir zum Getreidemarkt übergehen. Im Begriffe des Wortes „Markt" liegt es, einen gemeinschaftlichen Ort zu bezeichnen, wo Waren in größerer Menge von den Verkäufern öffentlich ausgestellt werden, um dem Käufer nach Vergleichung von Preis, Qualität und Quantität die Auswahl zu lassen. Wann und wo also Märkte begründet und für dieselben eigene Reglemente oder Satzungen aufgestellt wurden, mußte es natürlich im Wunsch, Willen und Interesse der Gemeinde, der Gesetzgeber liegen, daß diese Einrichtung, die gar oft „eine Freiheit oder Vergünstigung der Fürsten" genannt wird, auch ihren eigentlichen Zweck erfülle und benutzt werde. Es konnte daher wohl kaum eine näher liegende Bestimmung geben, als die, an Markttagen nur auf dem Markte verkaufen zu wollen. Eine solche treffen wir in allen Marktordnungen, von der ersten bis zur letzten, an, nur daß sie mit mehr oder minder speziellem Eingehen bald schärfer und enger begrenzt, bald, durch lokale Umstände veranlaßt, einzelnes nachgebend erscheinen, ein verschiedenes, dem Zeitalter ihres Entstehens entsprechendes Gepräge tragen.

Eines der ältesten Stadtrechte, das von Freiberg i. S. (1307), verordnet:

Ist daz di beckere oder kein man geht uor daz thor oder uf daz velt vnd koufet gedreigede da. ee iz in di stat herkumit uf den marct. der sal zu rechte ein pfunt geben an di stat he si becker oder melcer oder wer he nw si.

Ist es, daß die Bäcker oder (irgend) ein Mann vor das Tor oder auf das Feld geht und kaufet daselbst Getreide, ehe es in die Stadt auf den Markt herkommt, der soll nach dem Recht ein Pfund (Pfennig) an die Stadt geben, er sei nun Bäcker oder Mälzer oder wer es nun sei.

Aber auch selbst nur ein Gebot auf das einzuführende Marktgut vor dem Tore zu tun, war verpönt. So z. B. in Querfurt (1662): „Es soll auch hinfürder kein Bürger oder Bürgerin sich unterstehen zu kaufen unterwegens, weil die Leute zu Markte ziehen, in den Thoren, auf Marckt oder in den Häusern, einen Kauf darauf setzen, weil das Panier stehet, es sei Getreide usw. sonderlichen auf den Mittwochen

und Sonnabend, bey Strafe einer Mark und der Waare Verlierung.“ Ganz besonders wird es im Statut von Zeitz (1573), Art. 39, den Wirten untersagt, auf ihren Höfen Getreidemarkt mit Aufladen zu gestatten, wie denn überhaupt schon frühzeitig den Wirten jedes Einmischen in Handelsangelegenheiten verboten, ja sogar 1347 den Wirten von Eßlingen durch Kaiser Ludwig die Befugnis, als Zeugen und Kläger aufzutreten, abgesprochen wurde. In Bayern heißt der Kornmarkt die Schranne.

Es existierten in Süddeutschland, namentlich aber in der Schweiz, noch bis in die neueste Zeit Kornhäuser, in denen der Fruchtmarkt nach einer eingeführten Ordnung betrieben wurde. Eßlingen mußte schon um die Mitte des vierzehnten Jahrhunderts ein solches Gebäude haben; denn in einer Verordnung vom 27. Juli 1350 wird eines Kornhausmeisters gedacht, und 1550 erschien eine Kornhausordnung. Memmingens Kornhaus wurde 1486 erbaut und 1785 erneuert; das in Zürich ward in den Jahren 1616 bis 1620 gebaut, und in Rorschach am Bodensee war es wohl das bedeutendste Gebäude des ganzen Fleckens, von welchem aus der größte Teil der nordöstlichen Schweiz mit Frucht versehen wurde. Der Fruchtumsatz anno 1849 in demselben, bei niedrigen Preisen, war 1791000 Gulden. In manchen Städten, namentlich Süddeutschlands, wurde eine unter dem Rathause angebrachte Halle als Fruchtschranne benutzt; so in Riedlingen (Königreich Württemberg), woselbst das Rathaus (eigentlich Kornhaus) ein sehr altes massives Gebäude war. Jedoch ist zu bemerken, daß die Bezeichnung „Kornhaus“ häufig nicht in der Bedeutung von Kornkaufhaus, sondern als Bezeichnung für Getreidemagazin gebraucht wurde. So z. B. in Nürnberg, woselbst man um 1494 ein Kornhaus auf der Feste an dem Turm „Luginsland“ baute, während das Kornhaus der Bürger schon um 1400 hinter der St. Laurenzenkirche aufgeführt worden war.

Wir kommen zu der Zeit, während welcher der Fruchtmarkt dauerte. In der Regel wurden die Fruchtmärkte, wie die Notwendigkeit es vorschrieb als Wochenmärkte ein- auch zweimal, meist Mittwoch und Samstag, abgehalten; letzterer war jedoch gewöhnlich der bedeutendere. Der Anfang des Marktes wurde entweder durch eine Glocke eingeläutet oder durch das Ausstecken einer Fahne, eines Paniers oder eines Wisches bezeichnet. Niemand durfte kaufen oder verkaufen, bevor nicht ein solches Zeichen gegeben war. Das Statut der Stadt Gera von 1658 verordnet z. B. § 52: „Ehe und zuvor die Marckt-Glocke geläutet wird, dürfen auch nicht die Bürgere selbst, noch sonsten jemand wer der sey (doch ausgenommen die Herrschaft) einigerley von Geträidtig Kauffen, noch besprechen, sondern die Säcker zugebunden stehen bleiben, bis der Marckt aufgeläutet, oder die Säcke aufzubinden vom Marcktmeister angesaget wird, und sodann erst mögen nechst Gnädiger Herrschaft, Dero Räthe, Beambte, Kirchen- und Schuldiener, und alle, so Bürger und Bürgerinnen sind, und sonsten

Nieman ohne Urlaub des Raths, bis der Wisch fället, Kauffen; wer das thut, der Büßet der Herrschaft und der Stadt ieglichen teil 10 gr. und der Stadtknecht mag ihnen die gekauften wahren pfänden, biß so lange, daß er die Buße verrichte oder gestalt mache."

Das Panier oder die Marktfahne auszustecken, war Sache des Marktknechtes, wie z. B. in Mühlhausen (Thüringen), welcher „nach beendetem Markt die Summe des verkauften Getreides auf der Kanzelley anzuzeigen hatte".

Interessant ist ein Streit der Eisenacher Bäcker mit den Behörden, aus dem wir nach Richard Höhn, „Chronik der Bäcker-Innung zu Eisenach", die gewechselten Schriftstücke zum Abdruck bringen.

Es lautete der

Extract

Auß der Marckordnung de anno 1559.

Erstlich, so soll Männiglich Von bürgern, Gastgebern Und Fürkäuffern in der Statt, auch den frembden Niemands ausgeschlossen die feldfrüchte, als rocken, Waitzen, gersten Und habern, desgleichen eyer, kaße, Butter, federvieh, fische oder Wie das genannt, so des abends Uff die Dienstage Und Freitag aber des morgens Uff die Wochenmarckte gebracht Werden, für den Thoren Und Uff den gassen im einführen nicht auffkauffen, noch durch andere besprechen, sondern Dieselbe an Die Rechte Markstätte kommen lassen, Vielweniger sich Des abends oder morgens bey liechte Zu Voren Und eher Zu Kauffen Unterstehen, Die glocken, so DarZu Verordnet sey Dann geläutet Und Das fehnlein Uff gestäcket, Von derselben Zeit an ein stund lang mögen die Gemeine Bürgerschaft Und Gastgeber sich der notdürfft an früchten Und andern Uff Den Mark Zu ihrer Hauß Und Gasthaltung erhohlen, außgangs aber solcher stund, so soll denen Becken, fürkeufern Und Vorbacken, auch den frembden freystehen Und nachgelassen seyn, sich neben Den andern gemeinen Bürgern Und Wirthen des Marcks Zu Gebrauchen, Früchte Und andres auff fürkauff ZuKauffen, Doch alßo, Daß sie nicht salbander, Dritte noch Vierte einKauffen noch die früchte bey Den fuhrleuten Und andern besprechen oder geld Darauff Unter dem fehnlein setzen Und bestellen, Ihnen Dieselben biß nach der ersten Zeit Zugut Zuhalten, Vielweniger nach Dem fehnlein ein höhern kauff in Das getreydig Zu machen, sondern sie sollens beyn ersten schluß oder kauff bleiben lassen, Da auch nach gehaltener ersten MarckZeit als nach dem fehnlein Was Von früchten Zu marck Kommen Würde, sollen sie Darauff so bald nicht fallen, sondern sich Denn Uff ein halbestunde Den Gemeinen Mann Und gastgeber Zugut halten.

Es folgt nun ein Schreiben der Bäcker an:

Dem Hoch Edelgeborenen, Gestrengen und Vesten Herrn Zachariä Prüeschencken Van LindenhoVen Uff Bergka Vorn Haynich, Fürstl. Sächs. HochwohlVerordtneten, gesambten geheimbten Rath, Landes-Directori Undt OberAuffseher allhier pp.

Unsern großg. gebietenden Herrn

Hochedelgeborener, Gestrenger und Vester, FSr. (fürstlich Sächsischer) hochwohlverordneter geheimbter Rath, Landesdirector und Oberaufseher großgr. (großgünstiger) gebietender,

Ew. hochedlr. Gestr. (Gestrengen) geben Wir Unterthänig Zu erkennen, das der articul 21 unßer Innung dahin gehet, das Wir der freye Marckte Ordnung uns gemeß erZeigen, das fruchtKauffen Vor den Thoren oder uf den straßen Und gassen, ehe denn es Zu offenen marckt gebracht wirdt, sowohl der enzeln metzen und achteln Unter dem fehnlein bey straff 1 fl Ambts, Raths und Handwerks,

damit uf den wochen märkten im fruchtKauffen desto weniger Thewrung Verursacht werdten Und das Fürstl. Ambt neben E. E. (Ew. Ehrbaren) Rath die Innung alßo no 2 (No. 2) erkläret, Sie hat auch den buchstaben nach Keinen andern Verstandt, Dießes aber felt hierbey Zu desiteriren, das unßer Meister so lang sie gedenken Können, wie andere bürger Unter den aufgesteckten fehnlein, uf den wochenMärckten so viel sie behuff frücht geKaufft und Verbacken, das alßo dießer Punkt indesuetudinem Kommen, maßen auch Deswegen Keine Theurung Zu befürchten, weil ein ieglicher nur soviel frucht einKaufft, alß er in 8 Tagen verbacken Kann, dahero die ratio prohibition statuti cessiret Und Ambt und Rath tacite Zugelassen, das ein ieglicher Meister wie ein anderer burger Unter dem fehnlein von märckten Zu märckten seine backfrucht Kauffen dürfen, die gemeine Stadt mit brodt Zu Versehen, welches Uns bey straff in der Innung auferlegt wordten, Wir streiten dießen Punkt principeliter nicht, sondern Dießes, das Wenn wir wardten solten bis das fehnlein abgenommen, die frucht möge VerKaufft werdten, das Wir Keine Könnten bekommen, Und die gemeine Stadt mit nottürftigen backwerck Versehen, denn Wir haben Keine mittel einen vorrath an früchten uf Zu Kauffen, Und Theils Meister sind gantz Unvermögens, das sie Keine 4 oder 8 metzen uf einmahl Kauffen können, Es Kömbt auch manchmahl wenig frucht herein, das nach dem fehnlein wenig Zu Kauffen bekommen, Welches fals Wir unsträfflich sind, Und billig mit der straff Verschonet werdten, Wie denn bey dießer Thewerung der arme burger Keine frucht beZahlen Kann, sondern das brodt bey Uns Kauffen muß, Zu dem ende nothwendig folget, das Wir auch mehr frucht als sonst haben Und Kauffen müssen, Damit nun Wir nicht mögen gestraffet Und gemeine Stadt mit brodt Versehen werdten, Alß gelanget an Ew. Hoch Edlen Gestrengen Unßer Unterthänige hochfleißige bitte Sie geruhen großg. dis Statutum alßo Zu temperiren Undt dem fürstl. Ambt nach E. E. Rath ZuBefehlen, das ein ieglicher Meister alle marckt Tag 1 Scheffel Weitzen Undt 1 Scheffel Korn Unter dem fehnlein dürfe einKauffen Zu seinem Handwerk Und gemeiner Stadt Zum besten zu Verbacken, Und dadurch sich vor der straff zu hüten, Welche gesetzt, Wenn Kein brodt Vorhanden, Wir aber Kein brodt backen Können, wenn Uns nicht Vergünstiget uf den wochenMärckten Unter dem fehnlein backwerck ein ZuKauffen, Hierdurch wird hofentlich der gemeinen Stadt nottdurft befördert, Und Solches gegen Ew. Hoch Edlen Gestr. Unterthänig Zu Verschulden, sind Wir Willich Und erbötig.

Datum, Eisenach, den 2. July anno 1662.

Ew. Hoch Edlen Gestr.
Unterthänige gehorsame
Sämbtliche Ober- Und andere
Meister der Weisbecker daselbst.

Schreiben des Rates der Stadt an das Bäckerhandwerk. „Uf der Obermeister der Becker eingegebene klagschrift wegen frucht ein Kauffs Unter dem fehnlein Thut Ambt Und Rath diese weisung":

Das es bey der ufgerichteten Marckte Ordnung Und der burger freyheit billig sein bewandtniß hat, alßo, das die arme burgerschafft billig den VorZug hat Und Unter dem fehnlein die frucht ein Kauffen mag, die becker aber Thewerung Zu Verhüeten nicht einfallen sollen, Wie Solches der 21 articul ihrer Innung ausweiset, Wenn aber das fehnlein eingezogen, Welches zu Sommers Zeit Umb 9, Zu Winters Zeit aber Umb 10 uhr geschehen soll, hat das Beckerhandwerck macht, also denn auch ein Zu Kauffen, Und gemeine Stadt mit nottürftigem backWerck Zu Versehen, Wonach sich Zu achten.

Actum et publ. Eisenach, den 25. July anno 1662.

Ambt und Rath daselbst.

Schreiben des Fürstl. Oberamtes an den Rat der Stadt:

Gute Freunde.

Welchermaßen bey Fürstl. Cantzley, Ober= Und andere Meister Des Beckerhandwercks alhier, Umb declaration Ihrer Innung im 21 articul, Wegen des frucht Kauffs Uff Den wochen Märckten, Zumahl Derselbe, so Viel Das Ein Kauffen der entzeln metzen Und achtel Unter Dem fehnlein betrifft in desuetudinem Kommen seyn soll, angehalten Und gebethen, Das meldet Der beyschluß mit mehreren.

Wirdt Demnach anstat und im nahmen Des Durchl. Herrn Johann Ernsten Vor sich Und Ihrer Fürstl. Durchl. Meiner alerseits hiermit begeret, Ihr wollet hierüber Waren bericht Und Unmaßgeblich Bedenken, ob Und wie Viel diesem ihren suchen Umb angeführten Ursach Und Umbstende Willen Zu deferiren sey nebst Der beylage ehistens anhero Zur Kantzley einschicken. An dem geschieht pp. Und bin auch pp.

Datum, Eißenach, den 6. Augusti 1662.

An Amt und Rath Zu Eißenach. Der Ober Aufseher.

Schreiben des Rates der Stadt an das Fürstl. Oberamt:

Hoch Edelgebohrener, Gestrenger Und Vester Fürstl. Sächßr. Wohlverordneter Herr Geheimbder Rath Landes Director Und Ober Aufseher, insonders großg. gebietender Herr.

Waß E. Hochedl. Gestr. Uff Ober= Und andere Meister Des Beckerhandwergks alhier wegen declaration ihrer Innung im 21 articul Den fruchtKauff Uff Den Wochen=Märckten Unter dem fehnlein betreffend, Unlängst Uns großgünstig anbefohlen, solches haben Wir auß Ueberreichten Fürstl. Cantzley Befehl mit mehreren vernommen. Demselben Zu gehorsamer folge berichten Wir, daß hiesige Marckordnung Ueber 100 Jahr ein geführet Und alle Zeit Danach gelebet Worden, Welches Dem Handwergk Wohl bewust, Daher bleibt man billig Darbey, in erwegung, Die alten Ihre bedenckliche rationes gehabt, Daß gesambter Bürgerschafft Zum besten Und Thewerung Zu Verhüten Unter dem fehnlein kein beck Korn einKauffen Darff, Wann nun iedWeder beck, Deren Viel sind, ihrem Vorschlag nach 1 scheffel oder ½ malter Waitzen Und 1 scheffel oder ½ malter Korn Unter Dem fehnlein einKauffen Dürfte, Könnte selten ein armer bürger zu Zwey oder Drey metzen Korn kommen, Dadurch Die arme bürgerschafft gedrücket Und eine MuthWillige Thewrung VerUrsacht Würde, Welches Die Becker gern sehen, Denn es Ihnen mehr einträgt, Wem das korn Thewer ist, alß Wann es im Wohlfeilen Kauff gegeben Wird, Dahin die alten ohne Zweiffel gesehen Und ist Dieser Punckt nicht indesuetudinem Kommen, sondern alle Zeit also practiciret Worden, Damit sich aber das Beckerhandwergk nicht Zubeschweren, hat Ambt Und Rath Vor gut angesehen, Daß Zu sommer Zeit Das fehnlein um 9., Winters=Zeit aber Umb 10 uhr Und also eher alß sonst geschehen, eingezogen Und abgenommen Werden soll, Welches E. HochEdl. Gestr. Wir nebst Zurücksendung Der beylag Zu fernerer Verordnung nicht Vorhalten sollen Und sind Deroselben Willfährige gehorsame Dienste Zuleisten iederZeit gefließen.

Signat: Eisenach, den 27. Sept. ao. 1662.

Ew. HochEdler Gestr.

publ. den 8. October 1662.

UnterThänige
gehorsame
Georg Schellhaaß m. ppria
der Rath Daselbst.

Schreiben des Bäckerhandwerks an das Fürstl. Oberamt:

HochEdelgeb. Gestr. Undt Vester FSr. HochwohlVerordneter geheimbter Rath, Landes Director Undt OberAufseher großg. gebietender Herr,

Daß Ew. HochEdl. Gestr. unß großg. communiciret, was Daß Frstl. Ambt Und E. E. Rathwegen declaration unßrer Innung im 21 artikul Den fruchtKauff uff Den wochenmärckten Unter Dem fehnlein betr. Zum bericht eingewandt Dafür sind Wir UnterThänig Danckbar Acceptiren hierauf utiliter, Das Ambt undt Rath Vor Gut angesehen, Das Zu SommerZeit daß fehnlein umb 9 WinterZeit aber umb 10 uhr, Und alßo eher als sonst geschehen eingezogen Undt abgenommen werdten soll, In der Hauptsach übergeben wir nochmals Unßre Vorige Unter-Thänige sublication sub nò 1 Und wollen Dießelbe Von Worten Zu Worten anhero wiederholet haben, Von der angeZogenen MarckOrdnung haben wir Vor Dießem suchen nichts gewust, Und die ältesten aus Unßerm Handwerk Von 50 60 undt 70 iahren berichten, Daß Sie Unter Dem fehnlein ieder Zeit frucht Zum backwerck uff öffentlichen Marck eingeKaufft, Welches ihnen niemand geweigert hette Und solcher alter Meister sind Viel, Die Zum Theil 30 Und 40 iahr daß Handwerck getrieben, Und ohne Verweigerung backfrucht Unter dem fehnlein eingeKaufft, geben Zu Zeugen ahn, Herrn Cr. (Cämmerer) Bernhardin Eberhards, Hans Heinrich Schmidt Und Georg Wilhelm, Welche attestiren Werdten, Daß solche Mark Ordnung nie in Observantz Kommen, Und Darnach gangen Worten sey, Dahero Statutum quod nunquum fuit in Observantia viri de aut indesuetudinem abyt, Uns nicht binden Kan, Wir Keuffen Keine frucht ein uff Thewrung, sondern was Wir wöchentlich Zum backwerck Undt in unßern Haußhalt bedürffen, Haben auch Keine mittel darzu, maßen Viel Meister verarmet, das sie nicht einen scheffel wöchentlich Kauffen Können Und irgend 12 treiben Das backwerk continuirlich, Die andern aber Zum Theil, wenn sie so Viel auffbracht, daß sie einen scheffel Kauffen Können. Dahero Keine muthwillige Thewrung durch Unß Zu besorgen, Und wir sind bürger wie andere, Versteuern Und bezahlten Unßer Bürgerrecht, bedürffen auch Zu Unßer Haußhaltung wöchentlich, Und mancher nachdem er starck ZuTisch 4 6 oder wohl 8 metzen, Dahero wir Hoffentlich wie andere burger Zur notturfft Und backwerck frucht ZuKauffen Unß Vergönnet seyn Wirdt, Zumahl weil Wir Gemeine Stadt mit düchtigem backwerck versehen müssen, Darzu Unß der fruchtKauff nöthig, Und Wir haben so wenig lust als andere Zum Thewern KornKauff, weil uns das iahrKorn nicht Wächst, sondern solches Kauffen müssen, DarZu gibt Ambt und Rath Unß einen brodt Tax nachdem die frucht steiget oder felt Und alßo genießen wir weder Der Thewrung noch der Wohlfeylen Zeit, sondern müssen Uns an dem wenigen gewinn begnügen laßen, Welchen Uns Ambt Undt Rath Vorschreibt, Und Wir mit Unßerm sauren mühe nicht alleine Verdienen, sondern auch Versteuern müßen, maßen Uns Das Handwerck in Schoß Undt Steuern stehet Wir begehren nichts mehr als Zur notturft Zu Kauffen, gemeine Stadt, Und sonderlich Das armuth mit düchtigem Backwerck Zu Versehen, maßen mancher armer man nicht soviel auffbringen, Das er selbst eine metzen oder Zwey Korn Kauffen Und Vor sein Hauß backen Kan, sondern muß brodt bey Unß Kauffen, Daran es manchmahl mangeln dürffte, Weil wir nicht wöchentlich Ungefehr einen scheffel oder ein halb malter waitzen Und ein scheffel oder ein halb malter Korn Unter dem fehnlein einKauffen Dürffen, Und wiegesagt es treiben ihr gar wenig Daß Handwerck continuirlich Und alßo Kan Durch eine Kauffung solcher weniger malter Keine Thewrung Verursacht Werdten, DarZu Wirdt alles Der gemeinen Stadt Und Dem armen man Zum besten Verbacken, Undt waß einer Unter dem fehnlein Zu seiner notturfft Kaufft, Darff er Hernach nach abnehmung Derselben nicht Kauffen, Und wir müßen Doch Korn Zu Versorgung gemeiner Stadt haben, — Bitten Derowegen Ew. HochEdl. Gestr. UnterThäniges fleißes, Sie geruhen großg. Dieße Drey oben-

benambte Zeugen, nahmentlich Herrn Cr. Bernhardin Eberhardt, Hans Heinrich Schmidt Und Georg Wilhelm uff Fürstl. Sächs. Kantzley Zufordern, Und über Dem Marckfehnlein Undt bishero gehaltenem gebrauch in dem KornKauffen Unter dem fehnlein abhören Zulaßen, Undt darauff ein großg. temperament Zu treffen, das ein ieglicher Meister, Der Das Vermögen hatt, nicht allein Zu seiner Haußhaltung Wöchentlich sondern auch Zum nothwendigen Backwerck frucht einKauffen Darff, Und Die gemeine Stadt nottürfftig Versehen Kan, Damit, Da es irgent im Backwerck aus manglung Der frucht ins Künfftige mangeln Würdte, Das Handwerck ohne straff sein möge, Solches gegen Ew. Hoch Edl. Gestr. UnterThänig Zu Verschulden, sind Wir Willig Und erböthig.

Datum Eißenach, den 19. Decembris ao. 1662.

Ew. Hoch Edl. Gestr.

H Rödiger D. UnterThänige
Gehorsame
Sämbtliche Ober Und andere
Meister Des Becker Handwerks Daselbst.

Schreiben des Fürstl. Oberamtes an den Rat der Stadt:

Gute Freunde.

Ob dem beyschluß habt ihr mit mehren Zu ersehen, Was Ober Und andere Meister des beckerhandwercks alhier, wegen des fruchtKauffs, Wieder die von euch dem Rath angeführte Marck-Ordnung, Vor ein Weitleufftiges schreiben eindgeWendet, auf Welchergestalt Sie, da berürte Ordnung niemals in observantz gewesen, noch ihrem Handwerck der fruchtKauff Unter dem fehnlein VerWehret Worden sey, da doch etzliche ihre benambte HandwercksgenoßenDarZuthun Vermeinen Und Umb abhörung derselben Vor hießiger Fürstl. Kantzley angehalten Und gebethen. Wenn denn auch hierüber mehrweit ZuVernehmen die notturfft erfordert, Alß Wirdt anstat Und im Nahmen des Durchlauchtigl. Herrn Johann Ernsten Vor sich Und Ihrer Fürstl. Durchlaucht Meiner allerseits hiermit begeret, Ihr Wollet beederseits hierüber Waren fernerweitigen Und gegründten umbständigen bericht, Wie es Umb berürte Marck-Ordnung eigentlich beschaffen, nebst abschrifft derselben förderlichst anhero Zur Cantzley einschicken, auch allenfalls die Elteſten, sowohl aus des Raths Und der Burgerschafft mittel der Vorgegebenen wiedrigen observantz halber summarischer Weiße abhören Und hierauff die gehaltene registratur sambt den beyschluß Zu fernerer Verordnung nichts Weniger einsenden. An dem geschieht pp. bin auch pp.

Datum Eisenach, den 23. Decembris 1662.

Ahn Ambt Und Rath
zu Eißenach. P. OberAufseher.

Actum Eisenach den 19. Februar
ao 1664.

Vermög Fürstl. Cantzley Befehls sind nachfolgende Raths-Personen Und andere alte Burger Ueber den FruchtKauff der Becker Unter dem fehnlein bey ihren Pflichten Vernommen Worden, Wie es Vor diesem Wegen solchen fruchtKaufs Der Becker gehalten Worden, ob sie befugt, oder es hergebracht, Unter dem fehnlein nebens andern Burgern die frucht einZukauffen oder ob sie nicht Vermöge der Marckordnung ZuWarten schuldig, biß das Marckfehnlein abgenommen Worden, damit Keine Thewrung Unter der burgerschafft Verursacht Werde.

Herr B. (Bürgermeister) Jeremias Cotta berichtet, Wenn Viel Korn Ueberflüßig da gewesen, hatte man den Beckern nachgelaßen, daß sie Unter dem fehnlein Kauffen möchten, damit sie gemeine Statt mit brodt Versehen Könnten, Uff eine gewohnheit aber Könnten sie sich nicht beruffen.

Herr B. Christian Cotta berichtet, daß die fahne Zwar principaliter frembden halber auffgesteckt, aber doch habe Kein Beck sich der Marckordnung Und ihrer Innung zuWider Unterstehen dürffen, Unter der Fahne Frucht zukauffen; Wüste sich auch Zu erinnern, Daß etliche Becker Unter der Fahne den bürgern im Kauff eingriff Thun Wolten, Welche solches Vor den Rath geclagt, Daher es Ihnen nicht allein Verwiesen, sondern auch etliche gestraffet Worden. Krafft Kühn berichtet, Er habe Vielmahl gesehen, daß arme leute Vor 10 Jahren Uff dem Marck gestanden Und frucht Kauffen Wolten, hatten die Becker auch Darbey gestanden Und mit den fruchtgespannen gemarcket, Daß sie die karn Zugemacht Und das getreyd beisammen behalten, Darüber die arme leut geclagt Und Were offters Deßwegen Verboth Und straff erfolget.

Eodiem.

Heinrich Hübner seines alters 80 Jahr berichtet, Er Were 8 iahr Bawmeister gewesen Und Were niemals den Becken Vergönnt gewesen, Unter der fahne Zu Kauffen, Were auch Verbothen Worden, Es Weren aber die Becker Theils bey das siechenhauß hinaus gangen Und hatten Ueber die frucht einen Kauff gemacht, Wenn nun die fuhrleut so Viel Uff den Marck davor nicht bekommen Können, hatte der burger nichts bekommen Und Were alßo das armuth dadurch gedrücket Worden.

Johann Schnaus Gemeiner Statt Bawmeister berichtet, Wie er Vom Rath angenommen, Were Ihm scharff eingeleget Worden, Daß er Uff die Wochenmarcke gute achttung bey auffgesteckter fahne beydes auff die frembde alß auch die Becker geben sollte, Daß Dießelbe Unter auffgesteckter fahne nicht Kauffen sollten, Welches er auch bishero geThan, Die Becker aber hatten sich nicht abweißen laßen Wollen, Welches er Unterschiedlich dem Rath Vorbracht, Daß nun etliche Jahr hero Die früchte Wohlfeyl Und ein Ueberfluß Da gewesen Und Wolten sie Dießes ihr Vor ein hergebrachte gewohnheit anZiehen ut supra.

Schreiben des Rates der Stadt an das Fürstl. Oberamt:

Dem Hoch Edelgebohrenen, Gestrengen Und
Vesten, Herrn Zachariae Prueschencken
Von LindenhoVen Uff Bergka Vorm Haynich,
Fürstl. Sächß: Wohl Verordneter Herr Geheimber Rath, Landes Directori Und Ober Aufseher alhier. Unsern insonders großgünstigen gebietenden Herrn.

Hoch Edelgebohrener, Gestr. Und Vester Fürstl. Sächß. Wohl Verordneter Herr Geheimbter Rath, Landes-Directori Und Ober-Auffseher, insonders großgünstiger gebietender Herr,

Was E. HochEdl. Gestr. Uff Ober Und andere Meister des Becker Handwercks alhier Weitleufftig eingewantes schreiben Wegen des fruchtKauffs Unter dem fehnlein anderWeit Unß beyderseits großgünstig anbefohlen, solches haben Wir Daraus mit mehren Vernommen, hetten auch eher mit Dem bericht einKommen sollen, Wann nicht andere impedimenda eingefallen.

Waß nun principaliter die Marckordnung betrifft, Können sich die Becker damit nicht behelffen, daß sie Vorschützen, sie hetten Von derselben nichts gewust, hetten auch ieder Zeit Unter dem fehnlein frucht Zum Back-Werk Uff öffentlichen Marck eingekaufft, denn die Marckordnung ist Zu allen Zeiten in brauch Gewesen Und machtgenommen Worden, Welches Unßre Geschworene itzige und Vorige Marckmeister beZeugen, Wie Ihre außag beykommend meldet, daß sie bey annehmung ihrer Dienste dahin gewiesen Werden, Unter auffgesteckter Fahne nicht ZuZulaßen, das Frembde oder Becker Vor hiesiger bürgerschafft einfallen Und Kauffen sollen. Ob nun Zwar die Jahr hero, alß die Wohlfeyle Zeit gestanden Und an frucht ein Ueberfluß Vorhanden, den

Beckerhandwerck nachgesehen Worden, Unter dem fehnlein Zukauffen, so Können sie doch hieraus Kein Recht erZwingen, Weil iedtWeder befördert Werden Können Und ein Reichlicher Ueberfluß da gewesen, daß auch manchmahl frucht in die Häuser beygesetzt Werden müßen, Und Wie Können die Becker sagen daß sie an die Marckordnung nicht gebunden, ist doch das Beckerhandwergk in ihrer Innung an die Marckordnung geWiesen, Und der 21. articul derselben auß gedachter Marckordnung Und Zwar ex § damit aber p. geZogen, in Welchem artic. außdrücklich gesetzet: damit aber Uff die Wochenmärkte im fruchtKauffen desto Weniger Thewrung Verursacht Werde sollen sich die Meister der freymarckt=Ordnung durchauß gemeß erZeigen, das FruchtKauffen Vor den Thoren oder Uff denen straßen Und gassen, ehe denn es Uff offenen Marck gebracht Wird, sowohl der entzeln metzen als achtel Unter dem fehnlein bey straff eines Gulden, Ambts, Raths Und Handwercks, Wie auch dessen, daß Ihr Zwey oder mehr Uff ein geschirr Zugleich Kommen, es sey denn, daß es mit des andern Wissen Und Willen geschehe, Zum fruchtKauff fallen, endhalten, Worauß Zur genüge erscheinet, daß dieser Punkt des FruchtKauffs der Becker Unter dem Fehnlein in ihrer eigenen Innung decitiret Und die Becker nicht befugt, Unter dem fehnlein Weder metzen noch achtelweise einZukauffen Und hat ohnedas Ambt Und Rath dieses dem Handwergk Zum besten geThan, daß zu sommerZeit das fehnlein Umb 9, WintersZeit aber Umb 10 uhr Und also eher alß sonst geschehen, eingeZogen und abgenommen Wird, Und dieses hat seine Vernünfftige Ursachen, daß nehmlich Keine Thewrung Vergeblich gemacht, auch Zuförderst die burgerschafft Und das Armuth nottürfftig mit Korn Versehen Werde, die Becker Wollen sich aber an gleich Und Recht so Ihnen Von Unßern Vorfahren Vorgeschrieben, nicht begnügen laßen, sondern habens in guten gebrauch, daß sie des morgens Uff die Marcktage, Ehe Wohl ein burger Uffs Marck Kömbt, die Frucht ticitiren, setzen Was drauff in höhern Kauff, sagen auch Wohl darbey, Wenn sie es nicht in dem Werth VerKauffen Könnten, Wolten sie die frucht in den Kauff behalten, Wenn nun ein burger Kömmbt Und Kauffen Will, sagen die Korngeschirre, so Viel hetten sie schon Vor die frucht gehabt Und bleiben darbey, dadurch Dann die Thewrung VerUrsacht Wird. Wolten sie nun Vorschützen, sie Könnten gemeine Statt mit Backwergk nicht Versehen, Wenn sie Unter dem fehnlein Keine früchte einKauffen dürfften, so Wird hierauff geandWortet, daß die Becker Vermöge Ihrer Innung im 21. articul schuldig, Wenn mangel Vorfellt Und Von den korngeschirren so Viel frucht nicht Uff den Marck geführet Wird, alß sie Vonnöthen haben, sich des fruchtKauffs außWertig Zu erhohlen, deßen sie sich befleisigen sollen, daher sie sich abermahls nicht Zu beschweren, Wir haben auch nach anleitung des Fürstl. Cantzley Befehls, damit niemanden Zu Viel oder Zu Wenig geschehe, die zwey Eltesten auß des Raths mittel Und etliche auß der burgerschafft, Was Ihnen hiervon bewust, mit errinnerung ihrer pflichten summarischer Weise abgehöret, Welcher außag hierbey nebst dem Extract der Marckordnung Ueberschickt Wird Und leben der Zuversichtlichen hoffnung, Es Werden E HochEdl. Gestr. ertheilte Ambts Und Raths Weisung, so sich Uff die alte Marckordnung fundiret, Welcher das Handwergk nachZuleben artic. 21 angewiesen, außangeführthen bewegenden motiven, Gemeiner Statt Und Burgerschafft Zum besten großgünstig Confirmiren Und das Beckerhandwergk Zu beobachtung derselben anhalten laßen, Welches Wir Zu Unsern Umbständigen gegründeten bericht UnterThänig nicht Verhalten sollen Und sind E. HochEdl. Gestr. Willfährige gehorsame Dienste Zuleisten ieder Zeit gefließen. Signat. Eisenach, den 23. Februar ao 1664.

Ew. HochEdl. Gestr.

UnterThänige

Gehorsame

Georg Stephan Schellhaaß m. ppria

der Rath daselbst.

publ. den 1. Mart. 1664.

In diesem Schriftwechsel fehlt nun leider das Schriftstück, welches eine endgültige Entscheidung bringt, und ist so nicht zu ersehen, ob der Bäckerinnung auf diese ihre Eingaben gestattet wurde, neben den Bürgern vor Abnahme der Fahne Frucht zu kaufen oder erst später. Daß es der Innung überhaupt gestattet wurde, geht aus der „Erneuerten Handwercks-ordnung der Weißbecker in Eisenach Im Jahre Christi 1676" hervor, wo es in dem Artikel, welcher vom Fruchtkauf handelt, am Schlusse heißt:

..... Wie nichts Weniger auch den Meistern Vergönnet sey, Vor abnehmung der fahne nebst Denen andern burgern Vor främbten, ingleichen Vor Denen BrandWeins Brännern Undt Stärckemachern den Vorkauff zu haben, Allermaßen solches in denen BenachBarten Städten und sonderlichst in der fürstl. Residenz Stadt Gotha üblich Undt gebräuchlich ist, alles Zu dem ende, damitt die Becker hinwiederumb Lauth ihrer Pflicht eine Gemeine Stadt mit guten düchtigen Backwergk Desto Beßer Versehen Können." In dem Zunftbrief vom 29. August 1735 heißt es jedoch wieder im 18. Artikel: „Was den Vorkauf der Früchte betrifft, so müßen die Beckermeister sich hierinnen nach der Marktordnung § 5 richten und ihren Einkauf eine halbe Stunde nach der Bürgerschafft einrichten, inmaßen solches von undencklichen Jahren her alßo gehalten worden, es soll Ihnen aber Vergönnet seyn, den Vorkauf vor den Frembden, vor denen Brandeweinsbrennern und Stärckemachern zu haben, allermaßen solches in denen benachbarten Städten auch üblich ist, alles zu dem Ende, Damitt die Becker hinwiederum nach ihrer Pflicht eine gemeine Stadt mit gutem tüchtigen Backwerck Desto beßer Versehen können.

In der Marktordnung vom 12. Januar 1757 wird in den §§ 11, 12, 13 und 14 verordnet:

Wenn die Fahne ausgesteckt ist, sollen Anfangs auf Zwey Stunden lang, und zwar von Martini bis Petritag früh von 9 bis 11 Uhr die gemeine Bürgerschaft, nachgehends auf Eine Stunde lang, hiesige Bäcker und Gastwirthe und wenn die Fahne wieder eingezogen, die Bauersleute und Fremde, nebst der gemeinen Bürgerschaft, Bäckern und Gastwirthen auf dem Markte sich mit Frucht versehen, berechtigt sein.

Der Fruchtpreiß soll während der Marktzeit von keinen gesteigert, sondern wie er im Anfang gewesen, gelassen, die Frucht auch weder eingenetzt, noch aufgequellt, oder betreffenden Falles weg genommen werden. Jedoch ist Niemand verwehrt, dieselbe wohlfeyler, als sie anfänglich gegolten, auszumessen. Kein Bäcker, Mehlhändler, Wirth oder Anderer, wes Standes er auch sey, soll bey Fünf gute Gulden Strafe von jeden Malter, sich unterstehen, die auf die Markttage hereingebrachte Frucht Karnweise in besprechen, ehe und davor die Fahne eingezogen worden, auch allen Einheimischen und Fremden bey Fruchtmangel und thewern Zeiten ohne obrigkeitliche Erlaubniß einige zu Markt führende oder wirklich anhergebrachte Früchte um Gewinnstes und Thewrung wegen zu steigern, zu besprechen, auch wirklich vor und aufzukaufen, hierdurch ernstlich verboten, diese Art unverantwortlichen Wuchers aber der Herrschafft zu bestrafen verhalten seyn.

Am 14. Januar 1813 erließ die Landespolizeidirektion noch eine Verschärfung der Marktordnung, um zu verhüten, daß die Fruchtpreise gesteigert werden. Danach soll bei 12 Rth. Strafe kein Mehl- oder Fruchthändler vor 12 Uhr Frucht auf dem Markte kaufen. Den Markthelfern werden alle Mäklergeschäfte bei empfindlicher Leibesstrafe untersagt. Sie haben sich nur auf das Getreidemessen und -Transportieren zu be-

schränken. Noch 1831 waren diese Verordnungen in Kraft, ja sogar wieder in Erinnerung gebracht; denn in Nr. 90 des Eisenacher Wochenblattes vom 16. November 1813 werden sowohl oben erwähnte Bestimmungen aus der Marktordnung vom 12. Januar 1757 als auch die Verfügung vom 14. Januar 1813 wieder veröffentlicht mit dem Schlußsatze:

Es wird dieses zum Besten und zur Beruhigung hiesiger Bürgerschaft nochmals zur Nachachtung öffentlich bekannt gemacht mit dem Beifügen, daß jede zur Anzeige kommende Zuwiderhandlung streng wird bestraft werden und die Marktmeister zur Ausübung ihres Amtes und ihrer Pflicht hierbei gemessenst sind angewiesen worden.

Sign. Eisenach, am 14. Nov. 1831. Der Stadtrath das.
F. G. Beyer.

Einen kleinen Erfolg hatten also die Eisenacher Bäckermeister in diesem langwierigen Streit mit den Behörden erzielt.

Außer den Markttagen durfte in der Regel kein Getreide verkauft werden. In Eßlingen war es den Wirten nachgelassen, Hafer auch außer der Zeit zu kaufen (Verordnung vom 27. Oktober 1534); sie sollten ihn aber dann den Fremden desto wohlfeiler geben, damit Handel und Verkehr erhalten werde; indes hob schon $1^1/_4$ Jahr später der Rat diese Vergünstigung wieder auf. In Zittau war von 1673 an das Marktzeichen eine Blechfahne mit dem Stadtwappen. Sonderbarerweise bedeutete in Frankfurt a. M. die am Markttage am Brunnen auf dem Samstagsberge ausgehangene rote Fahne mit dem weißen Adler gerade das Gegenteil von dem bisher Berichteten; sie war nämlich ein Zeichen des freien Marktes. Das Einsetzen von nicht verkauftem Getreide, d. h. das Aufbewahren solches einem Bauern oder Landökonomen gehörigen Getreides, in Privathäusern war in den meisten Städten untersagt, wenn anders der Käufer nicht nachweisen konnte, daß es ihm schlechterdings nicht möglich gewesen war, seine Ware zu verkaufen.

Endlich kommen wir nun zum Kauf selbst. Da gibt es denn der Verordnungen so viele, daß wir nur die hervorragendsten hier berühren können. Ueberdies war eine Menge derselben nur vorübergehender Natur, indem sie bald durch Teurung und Kriegesnot, bald durch übermäßige Zufuhr veranlaßt wurden. Die Hauptunterschiede, die allenthalben in der älteren Gesetzgebung betreffs der persönlichen Eigenschaften der Käufer uns entgegentreten, bestehen darin, daß der Bürger einer Stadt, der nicht Bäcker, Müller oder Brauer war, das umfassendste Recht, meist ein Prioritätsrecht hatte; nächst ihm kamen die soeben genannten Handwerke, insoweit sie Bürger der betreffenden Stadt waren, und zuletzt erst, nachdem entweder die Bürgerschaft ihren Bedarf vollständig befriedigt oder das Marktzeichen abgenommen worden war, durften Fremde kaufen.

Im Mittelalter war es eine ganz allgemein übliche Sitte jeder ehrbaren und wohl eingerichteten Haushaltung, daß man selbst sein Getreide einkaufte, es mahlen ließ und allwöchentlich selbst Teig einmengte, um ihn bald in Gemeindebackhäusern, bald beim Bäcker gegen Entgelt, oft

aber auch im eigenen Backofen in Brot zu verwandeln. Auf dieser allverbreiteten Gewohnheit basiert denn auch die Gesetzgebung des Korneinkaufes.

In Eßlingen sollte der Bürger, der eigenes Korn gebaut und nachweislich genug hatte, kein Korn auf dem Markte kaufen, während der Nürnberger Bürger im vierzehnten Jahrhundert nicht mehr kaufen sollte, als er für seinen Hausbedarf brauchte; der Uebertreter mußte je vom Simri 60 Pfennig Buße erlegen. In Zittau, wo dem Bürger ebenfalls das Recht des Verkaufes reserviert war, machte man in Ansehung der Marktbeziehungen einen Unterschied zwischen den Bewohnern der inneren Stadt, also den alten Bürgern, und den Vorstädtern; letztere durften erstere nicht überbieten. In Freiberg i. S. mußten die Bäcker nicht gerade zurückstehen, aber ein Billigkeitsgesetz schrieb ihnen das Stadtrecht von 1307 vor. Nach demselben hieß es: „Kommt Korn, Weizen oder Mehl zu Markte, so steht solches zu kaufen Jedermann frei. Hätten aber die Bäcker dergleichen schon gehandelt und es käme ein ansässiger Mann (besezzen man), der zu seiner Haushaltung (spise) davon bedürfte und darum bäte, ihm davon abzulassen um eine Mark oder um eine Halbe oder Viertheil, so sollen ihm die Bäcker zu Willen sein ohne Widerrede.“ Dagegen war in Schlesien wie auch noch jetzt in vielen andern Ländern den Pfragnern und Markthoken (Viktualienkrämern) der Aufkauf am Vormittag oder solange der Bürgermarkt währte untersagt. Der Einkauf der Bäcker war in Eßlingen überhaupt begrenzt; mehr als für einen Monat Vorrat durfte keiner kaufen. Fremde waren fast allenthalben, wie bereits oben bemerkt, vom Bürgermarkt ausgeschlossen; so z. B. in Mühlhausen, woselbst das Kaufen für dieselben, wenn es auch durch Bürger geschah und entdeckt wurde, einer ernstlichen Strafe unterlag. Im Falle des Mißwachses war der Aufkauf für Fremde unter jeder Bedingung untersagt. Ebenso in Querfurt (Preuß. Sachsen). Wer in Zeitz als Fremder Getreide kaufte, war verpflichtet, dem Bürgermeister Anzeige davon zu machen. In Eßlingen durften Fremde nicht mehr kaufen, als was sie an einem Tage auf der Achse (wahrscheinlich auf einem Wagen) wegführen konnten.

Das Geschäft der Fruchtmäkler, welches gegenwärtig in vielen Städten nicht nur ein ziemlich einträgliches, sondern in manchen Ländern sogar konzessioniertes ist, war zu den Zeiten unsrer Väter, wie es scheint, ein verbotenes. Wenigstens wurde in Augsburg im dreizehnten Jahrhundert den Fruchtmessern streng untersagt, den Unterkäufer zu spielen; sie sollten vielmehr eines jeglichen Mannes „Boten“ selbst verkaufen lassen. Und das schon oft zitierte Freiberger Stadtrecht von 1307 verordnet: „vnde nich eine (kleine) vnderkoufer sullen hi sin zu dem getregide zu keiner zit.“ Andre Stadtrechte, soweit wir derselben habhaft werden konnten, enthalten nichts als das bloße Verbot der Einmischung oder Vermittlung beim Fruchthandel.

In Zeitz mußten große Getreideeinkäufe, selbst wenn sie nach dem Bürgermarktsschluß erst vollzogen wurden, dem Rate angezeigt werden, und wenn es von Bürgern der Stadt geschah, so sollte davon ohne Vorwissen des Bürgermeisters „keiner bei ernster unnachläßlicher Strafe verkaufen, damit in fürfallender Noth der Bürgerschaft für andern um gebührliche Bezahlung damit gedienet und unziemlichen Uebersatz und Wucher gewehret werden möge".

So entsetzlich engherzig dieses Gesetz von 1573 auch unsern heutigen Ansichten gegenüber erscheinen mag, so war es doch nach damaligen Zuständen gerechtfertigt. Getreidehandel galt damals mit Wucher fast gleichbedeutend. Hätten freilich die Magistratualen und Bürgerältesten andrer großer Städte, in denen der Getreidehandel ziemlich florierte, auch von dem beschränkten Gesichtspunkte der Zeitzer Ratsherren aus handeln wollen, so hätte es den armen Zeitzer Bürgern in rechten Notjahren wohl schlimm gehen sollen, wo sie ihre Lebensmittel nicht auf eigenem Markte kaufen konnten, sondern nach Magdeburg oder Dresden sich wenden mußten, um Zufuhr zu erhalten. Jene Begriffsverwechslung von Wucher und Getreidehandel herrscht aber noch heute in einem großen Teile der Bevölkerung des Kontinentes, währenddem sich die Grenzen so leicht ziehen lassen, daß man meinen sollte, eine Begriffsverwirrung könne gar nicht entstehen. Aber es gibt eben Leute, die das Getreide, überhaupt Lebensmittel gar nicht als dem großen Handel angehörig betrachten, sondern meinen, was in einem gewissen Umkreise von Meilen um ihren Wohnort wachse, das gehöre auch auf keinen andern Markt als den ihrigen. Seit die Städte und Länder durch gute Chausseen oder gar Eisenbahnen einander näher gerückt sind, haben sich auch die Absatzgrenzen aller Landesprodukte selbstredend erweitert, und eine ganz notwendige Folge war somit auch die Erweiterung des Getreidehandels. Ein Austausch des Ueberflusses auf der einen Seite mit dem Mangel und Bedarf einer andern Seite ist aber darum noch nicht Wucher; denn gerade dies sind ja die Prinzipien alles Handels, mag er einen Namen haben, welchen er wolle. Der Begriff Wucher fängt erst da an, wo das Kapital einzelner zum Nachteil ganzer Volksmassen dann mißbraucht wird, wenn ein beträchtliches Steigen der Preise in offenbarer Voraussicht ist, und zwar, wenn die durch die bedeutenden Geldmittel bezweckten Einkäufe nicht mit der Absicht vollzogen wurden, im allgemeinen Interesse Vorräte für noch schlimmere Zeiten aufzuspeichern, sondern wenn dieselben aus persönlicher Gewinnsucht und in der Absicht, einen bedeutend höheren Verkaufspreis zu erzielen, vollzogen wurden. Daß diese vernunftgemäßen Grenzen von den Bürgern größerer, handeltreibender Städte schon im Mittelalter beobachtet wurden, geht aus einem Satz der kölnischen „Artikulen, so ein jeder newer Rathsher leiblich schweren soll" (vom Jahre 1446) hervor. Dort heißt es: „Als unsere Herren Hiebe vor und besonders im Jahr 46 des Freitags nach S. Peterstag, ad vincula gemorgenspracht und geboten haben, daß niemand einige

Wucher, Finantzerey oder Schadkauff handeln noch treiben soll mit vortheln, Silber, Bley, Korn, Wein oder einiger anderer Waar unter großen poenen und Bußen darauf gesatzt, wie die Puncten in diesem Buch aus dem alten Eidbuch beschreiben, das forter begreift und innhelt, so ist noch unser HH. ernstliche Meinung und gebot, daß sich ein jeder danach richte u. s. w. Doch besonder mag ein jeder die Kaufmannschaft mit den vortheln und anderer Waare, was die auch wäre, thun und hantiren, so füglich und redlich als das von alters bei ehrbaren Kaufleuten gewohnlich zu sein pflegt. Und wer dies thut, soll deshalb kein auffsprach noch achtertheil an seiner Ehren und Glimpf leiden, noch verachtet oder hintersatzt werden." Der Unterkäufler aber, der zu Wucherkäufen geholfen hatte wider seinen geschworenen Eid, sollte sich „achter diser zit mit vnderkauffen nimmermehr genehren, vnd man sollte jhn darzu auf den Kacks als einen Meineydigen vnd Mißthätigen richten".

Das Bäckergewerbe und die Gestaltung der Zunft vom ersten Beginn des städtischen Verkehrs.

In seinem Werke skizziert Vogel kurz die hauptsächlichsten Ursachen der Gründung der Städte in Deutschland und das Entstehen des Bäckergewerbes als selbständiges Handwerk in denselben, indem er unter anderm schreibt:

„So wie überhaupt das ganze Mittelalter hindurch das Interesse der Geistlichkeit einen hoch wichtigen Anhaltspunkt für viele Gesamtbestrebungen der damals lebenden Menschheit abgab, so vermochte insbesondere auch das damals beginnende deutsche Bürgertum und Städtewesen anfangs nur in der Art Grund und Boden zu gewinnen, daß es sich unmittelbar an das kirchliche Leben anschloß und unter dessen weit hinreichender Autorität den ersten Flügelschlag politischer Wirksamkeit versuchte.

Für jeden, der sich von dem wahren Wesen des Mittelalters genau unterrichtet hat, steht diese historische Tatsache hinreichend fest, und eben deshalb wird es niemand befremdlich finden, daß diejenigen bürgerlichen Nahrungszweige, welche schon vor dem Aufblühen des deutschen Städtewesens von seiten der mit Hab und Gut so reichlich ausgestatteten Klostergeistlichkeit begünstigt worden waren, die Möglichkeit, innerhalb des städtischen Verkehrs zu noch größerm Ansehen und Gedeihen zu gelangen, sich durch jene Gunst vorzugsweise erleichtert sahen. Nur diesem Umstande ist es zuzuschreiben, daß das deutsche Bäckereiwesen, welches sich ganz besonders in diesem Doppelverhältnis befand, so zeitig eine ansehnliche Rolle bei dem mehr und mehr sich entfaltenden Handwerks-Innungsverkehr zu spielen begann.

Um die Art und Weise, wie dieses geschehen, recht einleuchtend darstellen zu können, müssen wir zunächst einen Blick auf die allgemeine Entstehungsgeschichte der deutschen Städte werfen.

Den ersten Anlaß zum Entstehen der deutschen Städte gab jedenfalls die große Unsicherheit des kriegerischen neunten und zehnten Jahrhunderts für die mit Ackerbau und Viehzucht beschäftigten Landbewohner. Letztere rückten ihre Hütten dichter aneinander und umgaben sie zum Schutz gegen die damals so häufigen Streifzüge beuteluſtiger Feinde mit Erdwall und Graben, damit ihre Weiber, Kinder und Herden wenigstens gegen den ersten Anfall gedeckt seien, und so bildeten sich durch diese Fürsorge für die Bergung der Habe die ersten Burgen jener Zeit, deren Schutzkraft anziehend genug wirkte, um immer mehrere Bewohner in ihrer nächsten Umgebung zu versammeln, gleichzeitig aber diesen Ansiedlern das Ehrenprädikat Bürger (burgenses) zu verschaffen und zufolge des engern Zusammenlebens der Familien eine wetteifernde Tätigkeit unter ihnen hervorzurufen, welche die erste Grundlage des städtischen Verkehrs ausmachte.

Indessen würde diese Tätigkeit niemals so, wie es späterhin wirklich der Fall war, in dem Gewerbsleben der verschiedenartigen bürgerlichen Nahrungszweige ihren Mittelpunkt für die weitere Entwicklung des Städteweſens gefunden haben, wenn nicht der allgemein verbreitete kirchliche Sinn jener Zeit sich unmittelbar damit in Verbindung gesetzt hätte. Diesem gemäß fand man es ganz in der Ordnung, bei jeder so begründeten neuen Burg sofort auch eine Kirche anzulegen, zumal an den Landesgrenzen, wo einerseits die Burgen zu besserem Schutz des innern Gebiets sich bald häuften, anderseits aber die Aussicht auf verdienstvolle Heidenbekehrung in der Nachbarschaft den Eifer der Geistlichkeit doppelt rege machte, und sie alles aufbieten hieß, um für die weitere Verbreitung des Christentums neuen Boden zu gewinnen.

Den neu erbauten Burgen ward in der Nähe der Burgen nicht nur größere Sicherheit zuteil, da alle Burgenses die kräftigste Verteidigung des kirchlichen Heiligtums sich zur doppelten Gewissenspflicht gemacht sahen, sondern die Geistlichkeit erblickte auch hier eine größere Gemeinde um sich versammelt, deren reges Tun und Treiben den darauf gerichteten fortdauernden Einfluß des Klerus doppelt lohnend erscheinen ließen.

Kein Wunder also, daß in dem rasch zunehmenden Bereich des Städtelebens das Kirchen- und Kloſterweſen lebhaft Wurzel schlug; während wieder umgekehrt die städtischen Kirchen und Klöster bald ebenso leicht wie andre von der Frömmigkeit oder — Bußfertigkeit reicher Landeigentümer herstammende Stiftungen sich schenkungsweise usw. einen Grundbesitz zu verschaffen wußten, dessen allmähliche Ausbeutung nicht ohne wesentlichen Vorteil für die übrigen Städtebewohner Platz ergreifen konnte.

Häufig gab schon die Gründung einer bischöflichen Hauptkirche in einer Gegend, wo das Christentum eben erst Terrain für sich zu gewinnen begann, vollen Anlaß zum Entstehen einer Stadt. Eine solche Hauptkirche machte nämlich stets nicht bloß eine Kirche allein, sondern auch ein besonderes Wohngebäude für die zur Abhaltung des Gottesdienstes

bestimmten Geistlichen nötig, was wegen der Mehrzahl dieser Geistlichen weit umfänglicher sein mußte als die Dienstwohnung des einzeln fungierenden Geistlichen an einer gewöhnlichen Kirche. Da nun überdies mit einem solchen Anbau, den man in seiner Gesamtheit ein Münster zu nennen pflegte, häufig auch ein Erziehungshaus für junge, künftighin zu geistlichen Aemtern bestimmte Leute verbunden ward, damals aber alle solche Häuser nur ein Stockwerk hoch gebaut wurden und also bei der Notwendigkeit, zugleich auch für das Unterkommen der unentbehrlichen, meistens noch dazu mit Weib und Kind versehenen Dienerschaft zu sorgen, jede Anlage dieser Art einen ziemlichen Umfang gewinnen mußte, so ward fast schon allein durch eine solche kirchliche Ansiedlung an sich ersprießliche Gelegenheit zum Entstehen einer wirklichen Stadt gegeben.

Denn fast immer waren solche Münster vielbesuchte Wallfahrtsorte für die Landbewohner aus der Nähe und Ferne, da letztere nicht nur gar häufig eigener Kirchen noch entbehrten, sondern auch den Kirchenbesuch in dem Bischofssitze eine um so größere Kraft und Verdienstlichkeit zuschrieben, je weniger es die Geistlichen verabsäumten, besonders an gewissen Festtagen durch Ausstellung von Reliquien berühmter Kirchenheiligen, prächtig ausgestattete Festprozessionen usw. den gläubigen Sinn der Laien immer wieder von neuem an das Kirchentum zu fesseln. Traten nun solche Wallfahrtstage ein, strömten Pilger aller Art oft aus sehr entfernter Heimat dem ersehnten Ziele des Kirchgangs zu, so mußten dieselben müde und ermattet von dem weiten, oft sehr beschwerlichen Wege, der damals nirgend durch eine gastliche Herberge unterbrochen ward, oft gleich bei Ankunft an Ort und Stelle das Bedürfnis des Essens und Trinkens um so stärker empfinden, je häufiger sie, statt eines großen Reiseproviants wider Hunger und Durst, ihre auf ein ähnliches Bedürfnis meistens noch unbedingter hingewiesener Kinder zu Wallfahrtsgenossen zu machen genötigt waren. So lag für Handwerker, welche kunstfertig mit der Bereitung von Lebensmitteln umzugehen wußten, nichts so nahe, als die feste Ansiedlung in der nächsten Nähe solcher Hauptkirchen. Damit war denn auch schon das entscheidende Zeichen zur Begründung jenes eigentümlichen Gewerbslebens gegeben, was von jeher den Hauptmittelpunkt des städtischen Verkehrs ausmachte.

Ganz natürlich waren die Bäcker die ersten unter den Handwerkern, welche in der Fürsorge für die Lebensbedürfnisse der nach solchen Haupt-Kirchenorten hinströmenden Wallfahrer Garantie genug für ausdauernden Arbeitsgewinn erblickten, um eine selbständige Ansiedlung wagen zu können; denn ihren Durst vermochten sich die Pilger allenfalls noch mit Wasser zu löschen; allein zur Abwehr des Hungers war jedes rohe Naturerzeugnis unzureichend, und das Brot das Geringste, worauf sich genügsame Wünsche beschränken ließen. Ohnedies war ja gerade den Bäckern der Absatz ihrer Ware schon dadurch gesichert, daß der Modeeigensinn der Abnehmer darauf ebensowenig Einfluß hatte, als die Ware selbst

bei einiger Rechnung des Verbrauchs dem Verderben unterlag. Sonach machten sich also bei der ersten Begründung der Städte, ganz abgesehen davon, ob der eigene Bedarf ihrer Bewohner allenfalls durch die Hausbäckerei herbeigeschafft werden konnte oder nicht, schon um jener auswärtigen Besucher willen sofort Bäcker daselbst seßhaft. Daß sie aber im städtischen Verkehr selbst zeitig zu Einfluß und Ansehen gelangten, darauf wirkten namentlich zwei Tatsachen hin: Einerseits mußten gewesene Klosterbäcker, welche unter den Augen der feinschmeckenden Geistlichkeit ihr Handwerk gründlich ausstudiert hatten, sich deshalb am leichtesten zu einem solchen Etablissement veranlaßt fühlen, weil ihre bisherige nahe Verbindung mit den Klosterherren ihnen die beste Aussicht eröffnete, sich deren reiche Getreidevorräte zu gutem Preise zugänglich machen zu sehen. Und die Geistlichen selbst hatten nicht nur ebenfalls Vorteil von einem solchen Getreidehandel, sondern fanden es auch sehr nützlich für die Frequenz der kirchlichen Wallfahrten, wenn die Pilger schon durch die Aussicht auf gute leibliche Stärkung zu wiederholtem Besuch bewogen wurden. Eben darum ließ der Klerus es niemals daran fehlen, solchen Bäckern bei ihrer Ansiedlung in den Städten durch verliehene besondere Gerechtsame usw. mit einem Erfolg unter die Arme zu greifen, der diese Professionisten vorzugsweise wohlhabend machte. Anderseits aber konnte letzteres nicht stattfinden, ohne die übrigen Stadtbewohner zu gleichem, nahem Verkehr mit den Bäckern einzuladen, die nicht nur feinere Ware als gewöhnlich hausbackenes Brot darzubieten vermochten, sondern auch für die dem landwirtschaftlichen Erwerb noch nicht entfremdeten Bürger sehr wichtige Personen waren und überdies als wohlbemittelte, wo nicht reiche Leute allmählich auf die ganze städtische Gesamtheit sich großen Einfluß erwarben.

Hieraus erklärt es sich dann leicht, warum wir die Bäckerzunft überall in Deutschland als eine der ältesten und bedeutendsten städtischen Gewerbsinnungen aufgeführt finden, welche zugleich mit den Zünften der Brauer, Fleischhauer (oder Knochenhauer) und Schuhmacher die ursprünglichen vier Hauptinnungen zu bilden pflegten, die insbesondere das Recht für sich in Anspruch nahmen, Meister aus ihrer Mitte zu städtischen Viertelsmeistern gewählt zu sehen. Sowohl bei diesen vier ältesten Innungen der Bäcker, Brauer, Fleischhauer und Schuhmacher als bei den mit gleicher Berechtigung hinzutretenden Zünften der Wollenweber (ehemals Gewandschneider, jetzt Tuchmacher genannt) und Müller finden wir noch jetzt viele auf ihren altertümlichen Ursprung hindeutende Gebräuche, wie z. B. die Sitte, ihre Gesellen ganz nach früherer Weise Knechte zu nennen oder den ebenfalls sehr alten Ausdruck Knappen dafür zu brauchen, und die Gewohnheit, ihren Gewerbsgliedern mehr oder weniger den Charakter kirchlicher Brüderschaften zu geben, in welch letzterer Beziehung die Mitglieder dieser Gewerbegenossenschaften jetzt wenigstens noch ihre Toten aus einer gemeinschaftlichen Sterbekasse zur Erde bestatten zu lassen pflegen,

während ehedem auf Anlaß solcher Gewerbeverbindung bei den Leichenbegängnissen feierliche Aufzüge und Trauermahle veranstaltet wurden, eben darum aber als Handwerksstrafen nicht nur Geldbußen, sondern auch Leistungen an Wachskerzen eingeführt waren, die teils bei diesen Trauerzügen verbraucht, teils als Meß- oder Totenopfer dargebracht wurden.

(Gerade aus diesem Grunde fanden die ehedem so wichtigen, auf solche kirchlichen Leistungen wesentlich mit berechneten sogenannten Kalands-Brüderschaften bei den vorgenannten ältesten vier Hauptgewerbe-Innungen ganz besonderen Anklang.)

Da feierliche Aufzüge der Art eine gewisse militärische Ordnung unter den Zunftgenossen höchst wünschenswert machten, und während des kriegerischen Mittelalters für dieselben auch bald die Notwendigkeit entstand, dem Uebermute der städtischen Geschlechter von Adel mit bewaffneter Hand gegenüberzutreten, so bildete sich unter ihnen, namentlich in den deutschen Reichsstädten, sehr bald eine eigentümliche genossenschaftliche Bewaffnung zum Behufe des Selbstschutzes und der Selbsthilfe. Hierin lag wieder der Entstehungsgrund für einen Gemeingeist, der nach seinen üblen Wirkungen zwar häufig als Zunftdünkel bezeichnet worden ist, gleichwohl aber Jahrhunderte hindurch als bürgerschaftlicher Patriotismus außerordentlich viel Gutes gestiftet hat, ehe und bevor er von seiner ursprünglichen höchst ehrenwerten Richtung auszuarten begann.

Gerade bei der Bäckerzunft treten uns alle diese Entwicklungsstufen tatsächlich mit besonderer Deutlichkeit entgegen. Ihre Mitglieder namentlich wurden besonders häufig zu Viertelsmeistern erwählt, traten als Kalandsbrüder auf, ließen sich gern in feierlichen Aufzügen sehen und bildeten stets bedeutende Abteilungen beim städtischen Kriegsbann; wogegen sie auch wieder nicht säumig darin waren, für das allgemeine städtische Interesse an Hab und Gut die rühmlichsten Opfer zu bringen, sobald es einsichtsvollen Männern gelang, den Ehrgeiz dieser mit schönem Besitztum angesessenen Gewerbsleute zeitig auf den rechten Punkt hinzulenken.

(Je weniger die baldige Existenz eines besonderen Strebens nach Auszeichnung bei den deutschen Bäckerinnungen abgeleugnet werden kann, desto erklärbarer ist es, daß dasselbe auch vom gemeinen Volk zeitig erkannt und dann wohl mitunter als Hoffahrt bezeichnet wurde. So nannte zum Beispiel während der bürgerlichen Unruhen in Gent im Jahre 1539 das gemeine Volk alle die wohlhabenden Bürger, welche mit der im Aufstand begriffenen Partei nicht gemeinsame Sache machen wollten, Blabakkers, Fladen- oder Kuchenbäcker. Vergl. Fr. v. Raumers Historisches Taschenbuch auf das Jahr 1842, S. 504.)

Der besondere Umstand, welcher es den Bäckern gleich in der ersten Entstehungsperiode der deutschen Städte wesentlich erleichterte, sich in vorbemerkter Art auszuzeichnen, muß darin gesucht werden, daß gerade sie aus den schon früher angegebenen Gründen sich von den Vorstehern der Klöster und Kirchen sehr wesentlich bei ihrer Profession begünstigt

sahen. Denn in solchen Städten, die auf kirchlichem Territorium von mehr oder weniger für frei erklärten bisherigen Klosterleuten begründet wurden, oder die sich wenigstens im Laufe der Zeit in bischöfliche Städte verwandelten, wenn benachbarte Bischöfe landeshoheitliche Rechte über diese Korporationen erwarben — bedachte man die Bäcker häufig mit jenen Backgerechtigkeiten, deren rechtliche Wirkungen mehr als irgend etwas andres dahin gingen, der Bäckerprofession Reichtum, Ansehen und Einfluß zu verschaffen.

Da nämlich, wie wir schon oft gesehen haben, das Bäckereiwesen überhaupt so genau mit dem Klosterwesen zusammenhing und die Klöster als Inhaber der stärksten Oekonomien ihres eigenen Vorteils wegen darauf geführt wurden, Backgerechtigkeiten zu erwerben, so mußte es sich wohl treffen, daß ein Kloster oder Stift nach und nach mehrere solche Backgerechtigkeiten an sich brachte. In diesem Falle pflegte ein gelernter Bäcker gegen einen bestimmten Zins oder eine Pacht zur Führung des Geschäfts eingesetzt zu werden.

Obwohl nun solche Bäcker, wenn allmählich in der Nähe ihrer Pachtbäckereien Städte entstanden, schon als abhängige Zinsleute in den städtischen Verband aufgenommen werden konnten, vermochten sie ihr Gewerbe noch mit besserem Erfolg zu betreiben, wenn sie als Eigentümer der Backgerechtigkeiten auftraten. Sie strebten daher zeitig danach, sich das Eigentumsrecht daran auf die eine oder andre Art zu erwerben, und wenn auch anfangs viele städtische Bäcker selbst nach Entstehung eigener Bäckerinnungen noch bloße Pacht- und Zinsbäcker waren, so mußte ihnen doch mit der Zeit die eigentümliche Erwerbung ihrer Gerechtigkeiten gelingen, sobald der Betrieb der bürgerlichen Nahrung ihnen zu einigem Vermögen verholfen hatte. Denn ihre althergebrachte enge Verbindung mit den Klosterwirtschaften verhalf ihnen zu so einflußreichen Konnexionen, daß direkter und indirekter Kauf nicht der einzige Weg für sie blieb, Backgerechtigkeiten an sich zu bringen. Auch fühlten die Stadtobrigkeiten bald selbst, daß Bäcker, die mit eigentümlicher Backgerechtigkeit versehen waren, dem Publikum gegenüber die nötige finanzielle Garantie für regelmäßige und ununterbrochene Herbeischaffung von Brot weit besser zu leisten vermochten als bloße Zins- und Pachtbäcker. Denn die Backgerechtigkeit ruhte entweder gleich anfangs auf bestimmten Häusern und dergleichen, oder sie ward wenigstens bald auf dergleichen belegt, so daß sie an festen Grundbesitz gebunden war, und dieser gab natürlich die sicherste Gewähr von der fraglichen Art.

Freilich erfolgte im allgemeinen die Verbindung von festem Realbesitz mit der Ausübung gewisser Zunftrechte nur ganz allmählich. Allein es ist Tatsache, daß sie gerade bei der Bäckerinnung schon zeitig eintrat, und das war gewiß sehr gut. Ueberhaupt schon ist es höchst einseitig, durch den äußeren Anschein des monopolistischen Nachteils von solchen beim Handwerksstande üblichen Realgerechtigkeiten sich zur unbedingten

Antipathie gegen letztere verleiten zu lassen. Denn einerseits ist der fragliche Nachteil nur allmählich und mißbräuchlich entstanden, anderseits aber erteilt der mit einem bestimmten Gewerbe verbundene Grundbesitz dem zunftmäßigen Betriebe eine Festigkeit, welche für die Rückwirkung dieses Nahrungszweiges auf die Interessen der Gesamtheit den größten Wert hatte.

Noch törichter aber ist es, bei solchen Handwerksinnungen, wie die der Bäcker, in der Verbindung ihrer Nahrungsgerechtigkeit mit festem Grundbesitz einen Nachteil für das Ganze zu erblicken. Denn selbst abgesehen von der Bequemlichkeit, welche das Publikum darin finden mußte, die Ausübung einer Backgerechtigkeit so fest an den Besitz eines gewissen Hauses geknüpft zu sehen, daß es fortwährend mit Bestimmtheit auf die Befriedigung der hier einschlagenden Bedürfnisse von diesem Platz aus rechnen konnte — lag in der für die Meister solcher Innungen nun bestehenden Notwendigkeit, zur Erwerbung einer solchen Gerechtigkeit ein bedeutendes Kapital zwar aufwenden zu müssen, dennoch es aber gleichzeitig durch den damit verbundenen Grundbesitz garantiert zu sehen, eine Sicherstellung für die Konsumenten, welche diese gewiß bald wesentlich schätzen lernten. Je besser nämlich der finanzielle Kredit eines Bäckermeisters durch diesen Grundbesitz geschützt ward, je leichter also das nötige Betriebskapital für sein Gewerbe von ihm beschafft werden konnte, desto eher durfte sich das Publikum versichert halten, mit gleichförmig guter, aus dem besten Getreide bereiteter Ware versehen zu werden, weil sicherer Ankauf aus guter Hand mit entsprechenden, stets bereit gehaltenen Geldmitteln sich selbst störenden Konkurrenzen gegenüber mit Ausdauer bewerkstelligen ließ. Gleichzeitig aber hatte auch die Innung als Korporation ein wesentliches Interesse daran, ihre Meister bei ihrem Erwerbe durch eine sichere Grundlage für ihren Kredit geschützt zu sehen; denn hiermit ward nicht nur sofort für die Familien derselben eine bessere Zukunft garantiert, sondern auch die Erfüllung der gewöhnlichen Innungs-Prästationen von seiten der fraglichen Meister erleichtert. Und eben so konnten die Vorgesetzten der städtischen Kommunen mit Zuversicht hoffen, daß unter diesen Umständen die gewerbetreibenden Bäcker samt ihren Familien nicht leicht in die traurige Notwendigkeit geraten würden, später einmal aus Mangel an Unterhalt den städtischen Versorgungsanstalten beschwerlich fallen zu müssen.

Mit Rücksicht auf alle diese Verhältnisse wurden also den Bäckern die Erwerbung von Backgerechtigkeiten samt Grundbesitz von seiten der städtischen Obrigkeiten auf mancherlei Art erleichtert."

Christoph Weigl führt aus: „Das Peckhengewerbe ist in großem Flor und Ansehen/nicht allein wegen Schöne und Reine des Brodes/sondern auch wegen richtige Ordnung/so jederzeit bey ihnen observirt wird/wie den in verschiedenen grossen Städten aus diesem löblichen Handverck einige Personen zu Raht und Regiment gezogen wurden/absonderlich

in der Kaiserlichen freyen Reichsstadt Nürnberg / allwo jederzeit bey die 300 Jahren heraus diesen löblichen Handverck auch einer mit zu Raht geht. Es ist zwar dieses löbliche Handverck nicht aller Orten in Deutschland einerley / sondern in Faß-Becker / und Kuchen & Loß-Becker zertheilt. Die Faß-Becker so meistens in Holland / Westphalen / in denen Hanseestädten / theils auch in Hollstein / Pommern / Preußen / Schweden & Dänemark zu finden / werden sonstens nirgends weiter passirt. Die Kuchen- und Loß-Becker aber befinden sich nicht allein in abgemeldten Ländern / sondern auch im gantzen Heil.-Römischen Reich und vielen nechstgelegenen Ländern / aus Italien / Sizilien / Neapolis / allwo man von ihnen das gemeine Sprüchwort: Teutsche Becker bachen das beste Brod und fast in gantz Europa: wiewohlen in Nürnberg / und etliche wenig andere Städten / die Kuchen-Becker (Lebküchner / Küchler) sich auch von denen andern Los-Becken abgesondert / und theils Orten eine eigene Zunfft angericht / da sie doch anderwerts gleich denen anderen Becken gehalten werden und auch ihre Knechte bey jenen und jener ihre ebenfalls bey denenselben arbeiten. Was nun anbetrifft die Ordnung dieses Handvercks / ist solche unterschiedlich / je nach der Stadt oder Landes Gewohnheit. In oftberührten Nürnberg wird es mit kurtzen so gehalten: Wan einer dieses Handwerck begreifen will / so muß er weniger nicht als 3 Jahre lernen / hernach wird er ausgeschriebeu / und muß bei der Beckenknecht-Auflag oder Gebott vor der offenen Laden um Brüderschaft bitten / alsdann wird er als ein Beckenknecht eingeschrieben / und muß hierauf eine gewiße Zeit erwandern.

Wan er dan letzlich Meister zu werden verlangt / so muß er abermals eine gewiße Zeit / als Poßler / Kubelknecht / und Helfer daselbst arbeiten. Ein Poßler aber ist der geringste / sonsten Kleinjunger / oder Juncker genannt; Ein Kubeknecht der andere / oder Kneter / wie auch Teigmacher; der Helfer aber ist der Fürnehmste / nemlich Werckmeister / oder Schießer. Wenn er nun solche Zeit erarbeitet / und ein Jahrlang als ein Altknecht bey der Laden gesessen ist / und ein berechtigt Beckenhaus entweder Bestandswieß oder keuflich an sich gebracht / so wird er zum Meisterstück zugelassen. Solches besteht in Abbachung einer Hitz weißen Brods / anderwerts muß neben dem weissen / auch ein Hitz Rocken-Brod sein / wiewohlen auch an vielen Orten gar kein Meisterstuck gebachen wird: / als Semmel / Weck / und Laiblein / und muß solches von ihnen selbst mit eigenen Händen gearbeitet / eingeschossen / und gebachen werden.

Wan es nun fertig / wird es von denen geschwornen Meistern mit höchsten Fleiß beschauet / und aufgeschnitten; wofern sie es ohne sonderlichen Mangel finden / wird er zum Meister gesprochen, und hernach von der hohen Obrigkeit confirmirt. Abgemeldte geschworne Meister / deren Anzahl sechs / und alle Jahr / um österliche Zeit / zwey ab- und zwey andere ankommen / die auch ihre sonderbare Kleidung und Habit tragen / müßen das gantze Jahr hindurch / durch die gantze Stadt / bey allen Becken / und auf dem Markt / bey dennen fremden Becken / das Brod fleißig beschauen und durchschneiden / und

ſo eines etwas mangelhaft befunden wird/ſolchen zur gebührlichen Straffe anzeigen. Es wird auch von dieſem löblichen Handwerk immer in einer Stadt oder Land eine andere Art Brod/und immer an einem Ort anders und auf andere Manier/als an dem anderen bereitet/durch gantz Europa aber werden allein unter allen Sorten des Brodes die Bretzen/doch ebenfalls an einem Orte etwas anderſt als am andern, gebachen. In der offterwähnten Stadt Nürnberg/hat man unterſchiedliche Sorten des Brodes/nehmlich Rockenbrod/welches von Kornmehl und Sauerteig angeſäuert/geknettet/und daraus Laibbrods zu 12, 6 und 3 Creuzer gebachen werden; Item Eyerbrod von Milch und Hefen angemacht/worunter hernach Eyer & Schmalz kommt/Daraus bereitet mann Eyerkuchen/Speckkuchen/Gogelhopſen/Eyerring Eyerbretzen/Spitzweck/Löslein/Milchlaiblein/ferner Semmelbrod/welches ebenfalls mit Hefen angemacht/item Weck/Kümmel Laiblein/glatte Hochzeit-Laiblein. ꝛc. Die Bretzen/welche man in der Faſten verkauffet/werden auch von Hefen gebachen/und müßen zuvor gebrecht und geſotten werden. Letztlich macht man auch von geſottenen Hopfenzeug eine andere Art von weiſſen Brod/ſo ebenfalls muß gebrecht werden/nehmlich die ſogenante Spuhlen oder Spulwecke.

Der vornehmſte Werkzeug/ſo ein Beck vonnöthen hat/iſt erſtlich der Backofen/welcher einen Herd entweder von Leimen glatt geſchlagen oder von gebrannten Steinen ſamt dreyen Luft-Röhren haben muß; mehr eine Ofenkrucke/Ofenwiſch/ſowohl den erheitzten Backofen in etwas zu löſchen/als auch die Kohlen deſto ſäuberer heraus zu kehren; ein kupferner Keſſel um in der Faſten die Bretzen darin zu ſieden/als auch warm Waſſer zum Teigmachen daraus zu haben; ein Semmel- und Laib-Schüſſel oder Schießer/item Backtrog/Taffel oder Würkbank/Würktiſch/Trogſcharen/Kehrwiſch/Garbbretter/höltzerne Waſſergelten und Schäfflein/kupferne Dampfgelten/um die Hefen darin zu wärmen/ein kupfern Dampfbecher; Strohſangen/um das Brod damit zu beſtreichen/Holtz und Spreiſelhacken/Weck und Semmeltücher/Dampf-Schäffer/Mehl-Säcke/Mehl-Butten/Mehl-Sieber/große und kleine Mehl Schauffeln/Mehl-Sämmerlein/Korn & Kleiemetzen/Stopfer um das Brod zu zeichnen/Taigmeſſer/Brodkörb und Schränzen/Kübel zum Sauertaig/eine Waag und unterſchiedliche Gewicht darzu. Der Nutz dieſes Handwerks ereinget ſich von ſelbſten/und darf nicht weit hergehohlet werden. Wer kann ihme die Erhaltung ſeines Lebens ohne Brod einbilden? Zwar die Römer haben von der Erbauung ihrer Stadt gantzer 580 Jahr keine Becker unter ſich gehabt/bis zu dem Perſiſchen Krieg. Ehe ſie das Beckerhandwerk gelernet/haben ſie ſich mit Brey genehret/das aus Getreide & Waſſer gekochet ward/welches ſie in Ermanglung der Mühlen bey dem Feuer gedörret/nachmals klein zerſtoßen/daraus Brey und Zugenüſſe gekochet. Aber viel bequemmer war es ihnen/da ſie das Backen gelernet/und mit Brod ſich ſpeiſen und ſättigen können? Wann man nur Brod hat/ſo ſtirbt niemand Hunger. Der Kayſer Antonius Pius ſättigte ſich am meiſten mit wohl-

ausgebackenen trocknen Brode, seine Kräfte im Alter dadurch zu stärken und zu erhalten. Franziskus Barbarus aß in der Belagerung zu Brixen bey großer Theurung unter freyem Himmel nur Gerstenbrod und war damit wohl zufrieden. Wan gleich der Römische Kayser Culigula seinen Gästen lauter gülden Brod aufsetzen lässet was ist ihm damit gedienet wonn er nicht Brod dabey hat? Der reiche Pithius zwang alle seine Unterthanen daß sie nur im Bergwerk arbeiten mußten und den Ackerbau gantz liegen laßen davon großer Brodmangel unter die Leute kame. Was thut seine Gemahlin? Sie ließ Brod und allerley Speisen aus lauterm Golde gießen, und satzte es ihrem Herrn für da er Hungerig war. Da er nun seine Augen daran zu Genüge erlustiget hatte begehrte er auch zu essen. Hiervon wird mein Magen nicht satt sprach er. Ey nun sagte sie mein Herr! Wo wollen wir und unsere Unterthanen für den hungerigen Bauch Brod hernehmen wann jedermann im Bergwerk arbeiten und niemand das Feld bauen soll? Dadurch bewegte sie ihn daß er eine andere Ordnung machte und die Leute Abtheilte daß er zugleich Getraid & Gold haben konnte. Freylich wo nicht gebachen Brod ist, da kann kein Gold und Silber den Hunger stillen."

Brottaxe und Probebacken.

Die Marktpreise wurden für die verschiedenen Erzeugnisse des Handwerks von den städtischen Behörden festgesetzt. Diese Preisfestsetzungen, die darauf gerichtet waren, Ueberteurungen des kaufenden Publikums durch die Handwerker vorzubeugen, nannte man die Taxe.

Die Brotpreise obrigkeitlich festzustellen, ist zuerst in Zeiten beträchtlicher Teurungen geschehen, namentlich in London im Jahre 1247. Um aber eine Taxe feststellen zu können, war es notwendig, die Qualität und Ergiebigkeit des Rohstoffes kennen zu lernen, und dies führte nach jedesjähriger Ernte bei unserm Handwerk zum Probebacken. Das Probebacken und die unmittelbar aus demselben sich bildende obrigkeitliche Taxe bilden einen unmittelbar zusammengehörigen Punkt unsrer Aufmerksamkeit. Eine Folge der Taxe, welche also an Güte, Gewicht und Preis der Ware festsetzte, war sodann die allwöchentliche Brotschau, von welcher wir später reden wollen.

Mit welcher Umsicht und Gewissenhaftigkeit man bei diesem alljährlichen Fundamentalexperiment schon vor mehr als 600 Jahren zu Werke ging, davon gibt uns das alte Augsburger Stadtrecht von 1276 ein Beispiel. Dasselbe lautet an betreffender Stelle:

Swenne sant Jacobs tak chymt. vnde man niwez chorn gehaben mag. kärnt vnde roggen daz man mit in kusprot bachen sol. vnde suln dabi sin zweene

Wenn St. Jakobstag (25. Juli) kommt und man neues Getreide haben kann, Kernen (Weizen) und Roggen, so soll man mit demselben Probebrot backen und sollen

burger vndezwene becken. vnde sol man kauffen einen halben scheffel twawer, vnde einen halben scheffel roggen bi dem besten. vnde einen halben darnach, vnde die phennige sol ein münzmeister darlihen. vnde als man daz schusprot verkauffet so sol man im sinne phennige wider geben ane schaden. vnde swaz die viere verchostent di dabi sint vnde ez arbeitent. daz sol der burggrafe gelten. vnde in swelhelm kauffe daz chorn ist ze den ziten so man mit in bachet. darnach suln si bachen. vnde sol man darnach vnze hin wider an sant Jacobstage mit in vf vnde abe slahen nah rehter reitvnge.

dabei sein zwei Bürger und zwei Bäcker. (Zu diesem Zweck) soll man kaufen einen halben Scheffel Donauer (Weizen) und einen halben Scheffel Roggen vom besten und einen halben vom geringeren Wert. Das Geld dazu soll ein Münzmeister vorschießen, und wenn man die Probe verkauft hat, soll man demselben sein geliehenes Geld wiedergeben ohne Verlust. Und was es (das Brot) die vier schätzen, die dabei sind und es arbeiten, das soll der Stadtrichter es gelten (lassen). Und in welchem Preise das Korn ist zu den Zeiten, so man es verbäckt, danach sollen die Bäcker backen und soll man danach bis wieder zu St. Jakobstag mit ihm (dem Brot) auf- und abschlagen nach rechter Rechnung.

Das Probebrot wird hier „Kusprot" genannt, nach dem in der altdeutschen Sprache vorkommenden Worte „Kust", welches soviel wie Wahl, Schätzung, Abschätzung bedeutet.

Um ganz unparteiisch sowohl vor der Bürgerschaft als vor dem Gewerk der Bäcker zu erscheinen, wurde eine gemischte Kommission von zwei Bäckern und zwei Bürgern ernannt, die dieses Probebacken zu leiten hatte. Der Burggraf (Richter in Handels-, Markt- und Polizeisachen) scheint diese Kommission ernannt zu haben; denn die abgedruckte Gesetzesstelle steht unter der allgemeinen Ueberschrift: „Was rehtes di becken gen dem burggraveben haben." Ferner nahm man nicht eine Qualität von Weizen oder Korn, sondern ausdrücklich wird vorgeschrieben, daß man beim Weizen einen halben Scheffel „twawer" — also wahrscheinlich solcher, der auf der Donau bis Donauwörth und von da nach Augsburg zu Markte gebracht wurde —, und einen halben Scheffel „strazkern" nehmen sollte. Ebenso war's beim Korn oder Roggen der Fall; man sollte halb vom besten und halb vom geringeren nehmen, um eine gute Mittelsorte Mehl zu gewinnen. Um aber auch irgendwelchen Schein von Parteilichkeit zu vermeiden, sollte selbst das Geld, welches zu diesem Probebacken verwendet wurde, von einer fünften, gänzlich unbeteiligten Person, dem städtischen Münzmeister, entlehnt und ihm später, nach Verkauf der Brote, zurückerstattet werden. Darauf heißt es: Und was die vier „verchosten", die dabei sind und es arbeiten, das soll der Burggraf „gelten". Dieser Satz läßt sich in ganz verschiedenem Sinne übersetzen. Man könnte sagen, der Burggraf sollte den Arbeits- oder Bäckerlohn der Vier bezahlen (entgelten); aber wie käme die Oberaufsichtsperson dazu, etwas zu bezahlen, was im allgemeinen bürgerschaftlichen Interesse geschah? Und warum sollte der Arbeitslohn nicht auf das zu verkaufende Brot geschlagen werden? Richtiger wird daher die von uns angenommene Uebersetzung sein: Der Burggraf solle sodann das

Brot zu dem Preise gelten lassen, als es von den vier Kommissionsmitgliedern, nach Einkaufs- und Arbeitsberechnung, geschätzt würde. Denn „chosten" heißt taxieren im Mittelhochdeutsch der älteren Zeiten. Nach diesem alljährlich zu erzielenden Grundverhältnis soll dann das ganze Jahr über bis zur neuen Ernte nach Maßgabe des Auf- oder Abschlages der Getreidepreise auf dem Markte auch der Preis, die Taxe des Brotes bestimmt werden.

Im dreizehnten Jahrhundert wirft der große Prediger Berthold von Regensburg den Bäckern vor, daß sie durch Verwendung von Mehl aus verdorbenem Getreide und durch den Zusatz übergroßer Mengen Salz zum Brot die Gesundheit der Kunden schädigten, daß sie zu kleine Brote lieferten, daß sie ferner den Teig durch Hefe übermäßig aufschwemmten und solche aufgeschwemmten Laibe, das heißt: „Luft statt Brot", verkauften.

Solchen Klagen gegenüber konnten sich die Stadtverwaltungen nicht gleichgültig verhalten. Das Verfahren, welches der Stadtrat bei der Aufstellung eines Brottarifs einschlug, war für die städtische Wohlfahrtspflege höchst bezeichnend.

So alt wie das Probebacken ist natürlich das Taxwesen. Letzteres in Verbindung mit der Brotschau hat in vielen Städten zu den unruhigsten Auftritten bald seitens des Volkes gegen die Bäcker, bald seitens der Bäcker gegen den Rat Veranlassung gegeben, und wir werden einige dahin gehörige Sachen kennen lernen. Wer die Brottaxe feststellte und welches die Normen waren, nach denen dieselbe aufgestellt wurde, das war fast in allen Städten verschieden. Bald besorgte es der Rat allein, bald eine Schätzerkommission, bald ein aus Bürgern und Bäckern gemeinschaftlich gebildetes Kollegium. Auch die Zeit war verschieden, während welcher eine Brottaxe galt; in der einen Stadt (wie z. B. in Lüneburg) wurde alle Vierteljahr, in andern alle Monat und in noch welchen alle Woche (in Gera z. B. alle 14 Tage) eine neue Taxe ausgeschrieben. In manchen Städten gab es eine immerwährende Taxe, und dies scheint die älteste Form zu sein. Sie stellt die Skala der Fruchtpreise auf und sagt also, wenn der Weizen, Roggen, Spelt usw. so und so viel kostet, so muß der Bäcker für 1 Pfennig, 1 Kreuzer so und so viel Brot oder Semmel an Gewicht geben. Eine der ältesten derartigen Verordnungen ist wohl ein Erkenntnis des Rates von Zürich vom 6. Januar 1343, nach welchem kein Pfister (Bäcker) kein „zweawerdig" Brot mehr backen soll, so lange der Mut Kernen 12 Schilling gelte; wer dies übertrete, der solle von jedem Ofenbacken 5 Schilling Buße geben. Bestimmter schon drückt sich der alte „Zuchtbrief" der Stadt Erfurt vom Jahre 1351 in dieser Beziehung aus. Daselbst heißt es: „Die Bäcker sollen, wenn das Malter Korn 31 Gr. gilt vor 1 Pfennig 2 Pfund Semmeln, ingleichen für 1 Pfennig $2^1/_2$ Pfund und $^1/_2$ Vierthel gemeines Brod

geben, auch jederzeit Pfennig- und Scherffwerth haben, richtig und wohlgebacken bei Strafe 1 Pfund und 8 Tage auf dem Turm sitzen."

Eine Stadtrechnung nebst dem Bäckerbuche der wetterauischen Stadt Butzbach zeigt uns: Im Jahre 1476 ließ ein zu diesem Behufe ernannter Ausschuß des Butzbacher Rates in vier verschiedenen Bürgerhäusern je ein Achtel Korn fassen und zwar zwei Achtel alten und zwei Achtel neuen Korns. Unter der Aufsicht der einzelnen Ratsherren wurden hierauf diese Achtel in verschiedenen Mühlen durch einen geschworenen Müller vermahlen; dann wurde das Quantum Mehl, welches sich in den einzelnen Fällen ergab, so genau wie möglich gemessen. Nunmehr wurden die verschiedenen Mengen unter Aufsicht des Ratsmitgliedes zu Brot verbacken und Zahl und Gewicht der gewonnenen Laibe verzeichnet. Die Vergleichung der verschiedenen Ergebnisse dieser eingehenden Prüfung gab dann die Grundlage für Berechnung der Brotgewichtssätze: „Item, ist gerechnet und gefunden — So der Bäcker $^1/_8$ Korns zu Markt, zu feilen Kaufe bäckt (wenn das Korn 8 Schilling 4 Heller gilt und 1 Heller Wiegegeld, also 5 Heller Angeld, was er da geben muß — ferner 3 Heller für Salz — 16 Heller und 30 Pfund Kleie für seinen Verdienst hinzugerechnet) so sollen aus demselben $^1/_8$ werden 32 Laibe und soll jegliches Laib — für 3 Heller — wiegen 5 Pfund und 20 Loth und sollen also Brot und Kleie zusammen wiegen 210 Pfund und wiegt das Brot allein weniger als 180 Pfund, so bleibt entsprechend mehr Kleie über, so daß sich der Bäcker hieran „erholen", d. h. schadlos halten kann."

Nach der um 1593 in Eßlingen eingeführten Stuttgarter Backordnung wurde festgesetzt: Wenn denn der Scheffel Kernen 1 fl 15 kr gilt, muß der halbe Wecken elf Lot, und wenn er $2^1/_2$ fl gilt, der Pfennigwecken zehn Lot wiegen; beide dürfen an Gewicht um ein Lot abnehmen, sobald der Scheffel um 15 kr im Preise steigt; ein Vierhellerlaib aber soll immer vier Lot mehr wiegen als ein Vierhellerwecken. Das gesetzmäßige Gewicht des Laibes Roggenbrot ist vier Pfund; wenn der Scheffel $1^1/_2$ fl gilt, kostet der Laib 9 Heller; sobald der Scheffel um 5 Schilling im Preise steigt, schlägt der Laib um 1 Heller auf.

Jemehr im Laufe der Jahrhunderte sich die Gesetzgebung überhaupt erweiterte, je einläßlicher, umfangreicher und spezieller wurden die Taxen. Es kann nun nicht in der Aufgabe unsres Werkes liegen, alle die verschiedenen Taxen, wie sie aus verschiedenen Zeiten aufbewahrt wurden, hier wiederzugeben, und wollen wir nur des Vergleichs halber auch aus späteren Zeiten einige Normaltaxen hier kurz aufführen.

In Lohneis Regier. Kunst lib. III. cap. 58. Tit. I. wird unter der Ueberschrift: „Von Brod-Schauern ihrem Amt" auch eine Tabula, „wie man das Brod nach dem Gewicht und Korn-Kauff backe soll", aufgeführt, die nun freilich für unsre Zeiten, unser Verhältnis des Geldwertes zur Arbeit und dem Getreide nicht mehr paßt.

Nach derselben sollen,

wenn der Scheffel kostet Roggen		so soll das Brot an Gewicht haben: Pfd.	Lth.	das 6 Pfen=Brot soll wiegen: Pfd.	Lth.	das 3 Pfen=Brot soll wiegen: Pfd.	Lth.
6	gute Groschen	10	1	5	1	$2^1/_2$	1
7	„ „	$8^1/_2$	2	$4^1/_4$	1	2	4
8	„ „	$7^1/_2$	1	$3^3/_4$	—	$1^3/_4$	4
9	„ „	$6^1/_2$	5	$3^1/_4$	—	$1^1/_2$	5
10	„ „	6	—	3	—	$1^1/_2$	—
11	„ „	$5^1/_4$	6	$2^1/_2$	7	$1^1/_4$	3
12	„ „	5	—	$2^1/_4$	1	$1^1/_4$	—
13	„ „	$4^1/_2$	3	$2^1/_4$	—	1	4
14	„ „	$4^1/_4$	1	2	4	1	2
15	„ „	4	—	2	—	1	—
16	„ „	$3^1/_2$	—	$1^3/_4$	4	$^3/_4$	6

Eine andre Aufstellung finden wir in der Taxordnung des Herzogs August von Braunschweig=Lüneburg vom Jahre 1646, Tit. IIII., wo es heißt: „Nach solchem Werth des Korns, und wie derselbe nach dem gesetzten Pretio etwann steigen oder fallen möchte, soll der Brod=Kauf nach folgender Gestalt eingerichtet werden:

Wenn ein Himten Waizen vor bestimmter Maaße bezahlet wird mit: Mgr.	so soll eine Semmel, die vor einen Scharffe Goslarischen= oder Straub=Pfennig, dessen anderthalb auf einen guten Pfennig gehen im Gewicht halten: Loth
18	$3^1/_3$
19	$3^1/_6$
20 21	3
22	$2^3/_4$
23 24	$2^1/_2$

und ferner:

Wenn ein Himte Roggen vor bestimmter Maaße gilt: Mgr.	so soll ein Matier oder vier gute Pfennig Brod so rein und wohl ausgebacken, im Gewicht haben: Pfund	Loth
12	1	12
13	1	8
14	1	5
15	1	2
16	1	—

wornach die anderen Stücke Brod, so im höchsten Werth um ein oder zwei Marien=Groschen verkaufft werden, leicht zu taxiren. Dieweil auch nicht wohl möglich, daß die kleinen „Stück" Weizenbrod so gar genau und gleicher Waage zu backen, so soll bey der erfolgten Probirung, drey

oder vier Stücke zusammengewogen; wie sich alsdann das Gewicht befinden wird, verfahren, und das Brod, so zu geringe befunden, allemal zum Behufe der Armen angewendet werden. An welchen Orten auch von Alters her denen fremden Beckern oder andern Brod zu feileren Kauf zu bringen verstattet, soll das Waitzen- und Roggenbrod von solchen fremden Bäckern allemal etwas schwerer zu Markte gebracht werden" usw.

Von der Brotschau.

Die Einrichtungen, welche wir im vorigen Abschnitt beschrieben, wären rein müßig gewesen, wenn nicht auch beaufsichtigende und für den Vollzug der Taxordnungen sorgende Behörden existiert hätten. Diese waren die Brotschätzer, die Brotschatzmeister oder die Brotherren, wie ihre Benennung in den Städten verschieden war. Die älteste der uns bekannt gewordenen Einrichtungen dieser Art möchte die der Stadt Cassel sein, obzwar wir nicht zweifeln, daß Städte wie Straßburg, Magdeburg, Cöln, Augsburg und andre, die einen bedeutenden Rang in der Geschichte des zwölften und dreizehnten Jahrhunderts einnehmen, nicht ebenso frühzeitig gleiche Institute gehabt haben sollten.

Um 1256 bestätigte nämlich Berchthold von Pfirt, Bischof von Basel, die Rechte des Vicedoms und des Brotmeisters durch eine in lateinischer Schrift abgefaßte Urkunde vom 3. Februar, aus welcher zugleich hervorgeht, daß damals die Bäcker in Basel bereits eine Zunft hatten. Entnehmen wir diesem Dokument, was uns zur Erörterung unsrer eben vorliegenden Besprechung gehört. Der Brotmeister (magister panis) sollte dreimal in der Woche nachschauen und den Brotmarkt besuchen, und wenn er etwas fände, was ihm verdächtig erscheine, so sollte er ein Brot davon in sein Haus bringen lassen und unter Beihilfe dreier ehrlicher Bäcker durch letzterer eidliche Aussage feststellen, ob derjenige Bäcker, welcher Brot in solchem Zustande auf dem Markte zum Kaufe feilbiete, straffällig sei. Wird er für schuldig erkannt, so soll er dem Vicedom 2 Schilling, dem Brotmeister 1 Schilling und der Bäckergemeinschaft (communitai panificum) 2 Schilling an Strafe entrichten. Würde aber der Verurteilte sich weigern, so sollte der Brotmeister seine sämtlichen Brote auf dem Markte in der Mitte durchschneiden. Es ist dies noch eine milde Strafe gegenüber denen, die wir im weiteren Verlauf noch kennen lernen werden.

Eine fast ebenso alte Geschichte bietet die der Stadt Erfurt. Dortselbst wurden im Jahre 1264 durch Erzbischof Werner von Mainz die Zünfte der Bäcker und Metzger aufgehoben, weil sie ihrer Verbindung Rechte vindiziert hatten, die der allgemeinen Wohlfahrt zuwiderliefen. In dem Erlaß des Bischofs vom 9. Juni gedachten Jahres, ursprünglich in lateinischer Schrift abgefaßt, wird zugleich angeordnet, daß zwei

Männer unter den Bäckern und zwei unter den Metzgern, deren Treue man versichert sei, von dem jederzeitigen Rate jährlich ernannt werden sollten, welche als Geschworene Brot und Fleisch beschauten und, wo sie ein Vergehen (delictum) entdeckten, dasselbe anzeigten und in Beschlag nähmen (die Ware nämlich). Der Ratsrevers von gleichem Tage bestätigt, daß diese Einrichtung also getroffen werden sollte.

Hier stoßen wir schon auf eine Verschiedenheit in der Zusammensetzung, aus welcher die Brotschau bestand. In Augsburg war es Sache des Burggrafen. Im schon oft angeführten Stadtrecht von 1276 heißt es: „Wenn der Burggrav mit den Bürgern, die mit ihm das Gericht bilden, zu den Brodtischen kommt, und es verbirgt ein Bäcker oder sein Knecht das Brod vor ihm, so soll das Brot des Burggraven sein."

In Cöln hatte nach den Bürgermeisters Ampts-Articuln der Bürgermeister die Verpflichtung, wöchentlich zweimal das Brot zu wiegen und die bei zu leichtem Gewicht oder schlechter Ware befundenen Bäcker zu bestrafen. In Gera waren es nach den dortigen Statuten von 1658 die Bauherren, deren zwei zu Brotschauern vom Rat bestellt wurden; während in Eßlingen zwei Senatoren und ein Assessor dieses Amt zu verwalten hatten.

So variiert es sehr in betreff der Anzahl und der Personen selbst, aus denen die Brotschau zusammengesetzt war.

Fragen wir nun nach der Zeit, wie oft sie ihre Beschäftigung vornahmen, so haben wir bereits bei den angeführten Stellen gesehen, daß es wöchentlich ein-, zwei-, auch dreimal geschehen sollte. Nach dem soeben zitierten Geraischen Stadtrecht sollte es alle Tage, oder so oft die Brotschauer es für nötig fanden, geschehen.

In Freiberg i. S., wo im Jahre 1307 die Brotschau aus dem Richter, zwei Bürgern und zwei von der Bürgerschaft gewählten Bäckermeistern bestand, sollte die Untersuchung wöchentlich dreimal vorgenommen werden, und zwar derart, daß man das Brot anschnitt, um sich von der Güte desselben zu überzeugen. Nach den meisten Polizeiordnungen der älteren Zeit wird es hauptsächlich der Brotschau anempfohlen, ganz unverhofft in die Brotlauben und an die Brotbänke zu kommen und dort ihre Visitationen vorzunehmen.

Die Aufgabe der Brotschauer war aber eine doppelte, indem sie nicht nur auf die Größe und das Gewicht der Backwaren zu achten, sondern, wie eben bemerkt, auch die Güte derselben zu prüfen hatten. Gehen wir mit wenig Zeilen noch etwas näher auf die Beleuchtung dieser beiden Seiten ein.

In vielen Verordnungen ist es den Brotschaumeistern nicht besonders vorgeschrieben, das Gewicht zu prüfen, sondern im allgemeinen ihnen überlassen, zu sehen, inwieweit die Waren mit der Taxe übereinstimmen. In vielen Städten hatte man jedoch einem jeden einzelnen Bürger Gelegenheit gegeben, das gekaufte Brot taxieren zu können, indem eine

öffentliche Brotwage errichtet wurde. Eine solche hatte Hamburg schon um 1483, auf welcher auch monatlich von Amtswegen der Rat das Brot der Bäcker öffentlich mußte nachwiegen lassen. Ebenso ließ der Rat von Nürnberg wegen der anhaltenden Teurung anno 1574 bei dem Waghäuslein eine neue Brotwage aufhängen, um den Bäckern nachwiegen zu können, und um 1621 gab es in Frankfurt a. M. drei solcher Wagen, die bei der Katharinen- und Bornheimer-Pforte und in Sachsenhausen aufgestellt waren. Ließ der Bäcker daselbst Brot oder Mehl wiegen, so mußte er dem dabei angestellten Wagmeister 4 Pfennig vom Achtel erlegen.

In Eßlingen war sogar den Torwächtern noch eine Kontrolle aufgetragen, indem sie das Brot, was zur Stadt hinausgetragen wurde, nachzuwiegen hatten. In welchem Umfang dieses Nachwiegen mitunter betrieben wurde, davon gibt uns eine Chronik Nachricht, woselbst unter der Ueberschrift „Becken-Rug zu Nürnberg" folgendes aufgezeichnet steht: „Anno 1615. Nachdem durch Gottes Segen in dem Langwierigen dürren Wetter, vnd heiß brennender Sonnenschein, daß dieses Jar wol für einen dürren Sommer zu nennen vnd zu verzeichnen, das das liebe Korn, Dünkel, Waiz vnd Gersten (allein der Habern ist am Geströh zu kurz, vnd desselben wenig worden das das Sümer vf. 10 fl Komen) wol gewachsen vnd dieser Statt täglich viel zugeführt worden, daß die Becken, das Sümer am guten Newen Korn, nicht vmb 9 fl Kauffen wollen, vnd doch darneben schwartze Raitung vnd Klain gewicht am Brod gebacken, vnd damit die burger sampt den fremden Bauersleuten di das getraid hieher zu mark gebracht, nach Irem gefallen gepreſt vnd ausgesaugt, darüber groß Klagen entstanden, darund ein Erneuster Rath auß väterlicher Vorsorg bewogen worden, vnd den zweich Statt Pfendern bemohlen, das sie am Dienstag, den 8. Augustj dis Jars in der Nacht mit 8 Stattknechten in allen Beckenhäusern disser Statt unversehens vnd vngewarnter sachen einfallen, die Kälter vnd Truhen durchsuchen, bei einem Jeden Becken zween Laib Brodt nehmen vnd in die fünffer stuben tragen sollten, da man vber 500 Laib, groß und Klain zusammen gebracht, welche alle an gewicht zu leicht vnd vnter andern eines Becken vier vnd zwaintziger Laib vmb 26 Lot zu gering gewesen. Darvmb die Laib alle vfgeschnitten vnd in jedem ein Zettel gestoßen darvf seines Becken Namen, vnd wie viel Lott ein Jeder der gesetzten Raittung nach zu Klain, geschrieben gewesen, vnd solches einem Erbarn Rath zu erkennen gegeben, darvf die Becken alle, dieweil noch nicht ein gerecht vnd vnsträfflich befunden, ein Jeder nach seiner Verbrechnung gestrafft worden, welches etlich hundert Gulden in die Rug getragen, vnd die 8 Stattknechte den andern halben theill zu sich genommen, das mancher Knecht um 3 fl Brott bekommen, wiewol man es hernach am Rucken Brott wenig gespüret."

Aber auch nach der Qualität, der inneren Güte und Genießbarkeit des Brotes hatte die Brotschau zu forschen. Da man diese Anweisung mehr als jene, auf das Gewicht zu achten, in den Verordnungen antrifft,

so scheint es das Hauptaugenmerk der Behörden gewesen zu sein. Wir wollen hier nicht jene Unmasse von Stellen alter Rechtsbücher anführen, in denen es den Bäckern zur Bedingung gemacht wird, gut gewirktes, gehörig ausgebackenes, nicht „veiches" Brot (wie es in dem Augsburger Stadtrecht von 1276 heißt) auch kein „deich" Brot (wie die Cölner Statuten verordnen) zum Kauf zu bringen; wir wollen nur einige hierher gehörige Kuriosa mit aufführen, die aus der Väter Tage aufbewahrt wurden. Auf vielfache Beschwerden der Bürger von Winterthur hatte der dortige Rat zu verschiedenen Malen Bäckerordnungen erlassen, die dem Unwesen steuern sollten. So auch im Jahre 1633. In derselben heißt es unter anderm: „Neben der Auswirkung soll der Beck bei seinem Eid ein gewachsen Mensch bei dem Brod behalten, bis es eingeschossen und im Ofen ist; wo er das nicht thäte, soll er gebührende Strafe zu erwarten haben." Herr Präsident Troll erklärt diese sonderbare Verfügung in seiner humoristischen Weise so: Es herrschte damals der Aberglaube, daß, wenn eine Katze am Backtrog rieche, das Brot mißrate, und deshalb sei die obrigkeitliche Katzenwache angeordnet worden. Aber nicht nur das zu mangelhafte Bearbeiten des Teiges oder das ungenügende Ausbacken des Brotes im Ofen selbst veranlaßte Beschwerden, Untersuchung und Strafen, sondern es kam nicht selten vor, daß um der niedrigen Gewinnsucht halber gewissenlose Bäcker allerhand Stoffe unter das Mehl mengten, die, wenn auch häufig der Gesundheit gerade nicht nachteilig, dennoch aber immer nicht nahrhaft waren und somit die Käufer betrogen wurden. So war z. B. in Eßlingen um 1593 bei einer Strafe von 3 Pfund und 5 Schilling verboten, Kleienbrot zu backen, und aus Frankfurt a. M. wird eine Nachricht mitgeteilt, die wohl etwas übertrieben zu sein scheint. Als nämlich ein Bäcker daselbst, an der Eschenheimer Gasse wohnhaft, das Mehl mit Sand vermischte und „solches E. E. Rath inne ward, seyndden 9. Junii drei Achtel Brod so dieser Bäcker gebacken, ihm ohnvermuthet abgeholet, und da man es so elendiglich befunden, daß man es mit Gewissen nicht verkauffen können, ist der Bäcker in das Leinwadshaus gelegt und ein Achtel selbst zu essen, als rechtmäßige Straff, auferleget worden. Nach diesem hat er nicht lang mehr gelebet".

Die Strafen nun endlich anlangend (von denen wir bereits einige kennen gelernt), so wollen wir die Aufzählung und Besprechung derselben für einen besonderen Abschnitt aufbewahren, indem ein und dieselbe Strafe häufig auch für andre Vergehen angewendet wurde. Bemerken müssen wir noch zum Schlusse dieses Kapitels, daß die Maßnahmen und Bestrafungen der Obrigkeit nicht selten zu ernsten folgenreichen Auftritten führten, und daß sogar 1414 die Bäcker von Eßlingen einen förmlichen Aufstand erregten infolge zu niedriger Schätzung ihrer Ware, und viele derselben die Stadt verließen. Ihr Trotz aber (so wird weiter gemeldet) blieb nicht ungestraft, sie mußten ihr Trinkhaus verkaufen und durften zehn Jahre lang kein neues erwerben. Den Erlös dafür und alles

Geld in ihrer Zunftlade mußten sie dem Rate zur Verwahrung übergeben; jeder einzelne 1 fl, die zwölf schuldigsten aber je 5 fl zu gemeinem Bau der Stadt zu zahlen, auch versprechen: „ohne Wissen und Willen des Zunftmeisters und der Zweener kein Gebot mehr unter sich zu halten und ohne Erlaubniß des Bürgermeisters und Rates ihren Leib und ihr Gut der Stadt nicht zu entfremden. Auch durfte 10 Jahre lang keiner ihrer Zwölfer in den Rath kommen."

Vom Brotmarkt und den Brotbänken.

Es ist eine während des Mittelalters durch Italien, Frankreich, Deutschland, die Niederlande und England allgemein verbreitete Einrichtung, die zugleich fast alle auf den Kauf arbeitende Handwerke berührt, daß außer den gemeinsamen Verkaufsplätzen, auf welche alle die Verkäufer angewiesen waren und die man Märkte nannte, es einerseits zur Bequemlichkeit des handelnden Publikums, anderseits der Konkurrenz und Auswahl der Waren halber Hallen, Häuser oder überdeckte Gänge gab, die man je nach den darin zum Verkauf ausgestellten Gegenständen benannte. So gab es Fleischscharrn oder Metzgen, Brotlauben mit Brotbänken, Schuhhäuser, Lederhallen, Tuch- und Gewandhäuser usw. Ursprünglich, als die eigentlichen Wochenmärkte entstanden und es nach der oft wiederholten Auflösung der Zünfte und Innungen und nach Aufhebung der Rechte und Privilegien in den Jahren 1219, 1223, 1275 durch die Kaiser Friedrich II. und Rudolf von Habsburg in ganz Deutschland und durch viele Erzbischöfe und Fürsten in einzelnen Städten, Gauen und Ländern erlaubt wurde, auch außerhalb der Stadtmauern gefertigte Waren in den Städten auf den Markt zu bringen, da war es — zumal für die schlechtere und nasse Jahreszeit — eine Notwendigkeit, Sorge für Räumlichkeiten zu tragen, in denen sowohl die fremden als einheimischen Handwerker und Verkäufer ihre Produkte ruhig und unbesorgt ausstellen konnten. Wenn Regen und Schnee dem Fleisch, der Butter, dem Gemüse usw. auch nichts geschadet hätten, so würden sich die zu Markte stehenden Brothändler bedankt haben, ihre Backwaren unnötigerweise einweichen zu lassen, und man mußte daher auf schützende Vorkehrungen bedacht sein. Wir führen diese Verhältnisse gleich zuerst an, um den Unterschied zu bezeichnen, welcher zwischen dem Brot- und Backwarenverkauf unsrer Zeit und dem vor mehreren hundert Jahren hinsichtlich des Lokals obwaltete. Heutzutage hat jeder Bäcker seinen Laden in seinem eigenen Hause, während es unsern Gewerksvätern nicht so gut ging und diese nur auf den Brotbänken in den Lauben verkaufen durften. Unter „Brotmarkt" ist daher in den meisten Fällen immer ein bedeckter Raum, eine Halle zu verstehen, in welcher reihenweise Tische aufgestellt waren, die nach dem im Mittelalter gemeinüblichen

Sprachgebrauch Bänke genannt wurden. In Hannover hieß dieses Haus Brotscharrn und lag um 1436 hinter dem Hockemmarkt. Ob diese Einrichtung der Verkaufshallen für gebackene Lebensmittel schon vor dem Erstehen der Zünfte, Innungen und Aemter bestand und mutmaßlich wie bei andern Handwerkern die äußere Veranlassung zur Bildung der Vereine, die eben unter dem Namen Zünfte usw. bekannt sind, gegeben haben, wollen wir hier nicht untersuchen. Wir können, wenn wir zunächst in eine nähere Untersuchung der Brotbänke eintreten, nur anführen, welches die ältesten Dokumente sind, in denen von solchen Vorkehrungen die Rede ist.

In der bereits im vorigen Abschnitt genannten Basler Urkunde von 1256, in welcher der Brotmeister bestätigt wird, ist die Rede von einem Brotmarkt (forum panis), unter dem jedenfalls eine Halle oder Laube zu verstehen ist, und im Augsburger Stadtrecht werden um 1276 „Tische oben und nieden der statt" genannt, an denen die Bäcker und ihre Knechte Brot verkauften; also zwei Brotlauben, eine in der oberen und eine in der unteren Stadt. Es wird sogar noch speziell angeführt: „Man soll auch wissen, daß ein jeder Bäcker, der Brot zum Verkauf (vailez brot) bäckt und einen Tisch in der oberen oder unteren Stadt hat, wen er darüber setzte, daß er sein Brot verkaufe, es sei Magd oder Knecht die sollen nirgends anders stehen als innerhalb des Tisches, und da soll das Brot verkauft werden, anständig (gezogenlichen) und ohne Scheltworte. Welcher Knecht dies bräche, daß er vor dem Tisch stände, und man ihn dessen überführen könnte, den mag man in die „Schupfe" werfen (ein Schnellgalgen, von dem weiter unten die Rede sein soll), und anderer Buße bedarf es nicht. Bräch' es aber ein „frevelin" (eine weibliche Person), die wäre dem Burggrafen 1 Schilling Pfennige schuldig, so oft sie es täte" usw. Aber auch schon kleinere Städte hatten im dreizehnten Jahrhundert ihre besonderen Brotbänke. Das lernen wir z. B. aus den Saalfeldschen Statuten, Art. 77, kennen, die überschrieben sind: „Wer zu Bank stehen soll zu Saalfeld." Da heißt es denn: „Ez en mag nymant zcu banke ste, her si fleischouwer (Metzger), schuworchte (Schuster) oder phister (Bäcker) her gehe danne ein halbin virdung zu geschozze." In Zittau gab es um 1300 ebenfalls schon Brotbänke und in Görlitz ist um 1307 die Rede von denselben.

Diese Brotlauben, in denen die Brotbänke standen, waren nun meist nicht selbständige Gebäude, wie dies z. B. bei den Fleischbänken der Fall war (und nach der Natur der darin zu verkaufenden Waren auch sein mußte), sondern sehr oft angebaute, hervorspringende Hallen an Kirchen, Rathäusern und sonstigen öffentlichen Gebäuden, auch mitunter eigentliche Arkaden oder Bogengänge, die längs ganzer Straßen an den Häuserreihen hinliefen. Alte Städte, in denen Feuersbrunst, Krieg oder Neurungswut nicht gar zu sehr die baulichen Zeugnisse von den Einrichtungen der Vorväter aufgeräumt haben, bieten uns hin und wieder noch Belege für

diese Tatsachen. So Zürich, Bern, St. Gallen unter dem „Gasthof zum Bären", München, Nürnberg, Arnstadt am Markt, Berlin an der Stechbahn usw. Es konnten recht wohl solche Gänge und Vorbauten zu den Brotlauben benutzt werden, da der Verkauf von Backwaren ein durchaus reinliches Geschäft ist, mit dem im Laufe eines Tages immer so ziemlich aufgeräumt wird, und zur Schaulegung solcher Waren es nur eben eines Tisches bedurfte. Aber es hat auch Städte gegeben, wo wirkliche Brothäuser bestanden, die, wie es scheint, lediglich zu diesem Zwecke der Bäckerzunft überhaupt erbaut worden waren. So z. B. war die Pfistrei zu Winterthur solch ein selbständiges Gebäude, das, wie die Metzg daselbst, ein Lehen des Schlosses Kyburg war. Beide zusammen (die Brotlaube und Metzg) hatten einen Lehnzins von 23 Pfund 10 Ss. zu bezahlen, welche der Großweibel zu Ostern einzog. Doch herrschte die Freiheit, daß diese Summe auf die Köpfe der Gewerbetreibenden nach eigenem Belieben verteilt werden durfte. Später kamen die Junker auf Goldenberg in den Besitz dieses Lehenzinses und führten um den Besitz desselben mehr als einen Prozeß. Zuweilen gehörten diese Brotverkaufsplätze der Stadt, wie in Eßlingen, oder einzelnen Stiftungen, wie in Görlitz, und die Bäcker zahlten für deren Benutzung einen Jahreszins an die Besitzer oder die Landesherren, wie z. B. in Grünberg i. Niederschl., wo der Hofrichter diese Einnahme für den Fürsten zu empfangen hatte. Von dem Besitz einer Brotbank oder eines Backhauses hing in den älteren Zeiten die Erwerbung des Meisterrechtes ab. Zu verwechseln sind jedoch diese zinsenden Brotlauben und Brotbänke nicht mit den gleichsfalls zinsenden Bannbackhäusern, von denen später die Rede noch sein wird. Nicht selten haben die unschuldigen Tische, auf denen die Backwaren zum Verkauf ausgebreitet lagen, unter der Wut der empörten Bevölkerung fallen müssen, wenn bei Teurungen der Volksunwille sich gegen die Bäcker richtete. So geschah es in Straßburg im Jahre 1294 am St. Margarethentage: „Da galt ein rocken xiij (13) Schillinge und uf denselben tag gobent di Burgerec. (100) viertl kornes armen lüten durch Got, donoch über acht tage do fand men kein brot feile in aller stat ze Strosburg, do wart das gemeine volk zornig und brochent alle brotbenke abe."

Wir wollen uns nicht weiter bei den Gebäulichkeiten aufhalten, in denen ehedem das Brot verkauft wurde, sondern zu dem Brotmarkt im allgemeinen, namentlich dessen Rechten, Freiheiten und Beschränkungen übertreten.

Wie bei allen Lebensmittel bereitenden und verkaufenden Handwerkern, so war auch das Gewerk der Bäcker zu fast keiner Zeit und an keinem Orte im Besitz und Genuß so ausschließlicher Privilegien und Innungsschutzgerechtsame wie alle andern mit Holz, Stein, Metall oder Kleidungsstoffen arbeitenden Handwerker. Daß sie einst, bald nach dem Aufkommen der Innungen, also in der ersten Hälfte des dreizehnten Jahrhunderts, ja in manchen Gegenden bis ins vierzehnte Jahrhundert hinein, im

alleinigen Besitz des Brotverkaufs gewesen sein mögen, geht aus den Gründen hervor, die einerseits häufig bei den Aufhebungsdekreten angeführt werden, wie z. B. in Erfurt, oder anderseits aus den Urkunden, in denen eine Stadt von ihrem Landesherrn mit freiem Brot- und Fleischmarkt begabt wird, wie z. B. Zittau 1408 durch König Wenzel III. von Böhmen, welche an der betreffenden Stelle also lautet:

„Wir Wenceslaus Etc. bekennen mit diesem Briefe allen denen u. s. w., daß wir durch Nutzes und Zunehmens willen unser Stadt und Inwohner mit wohlbedachtem Tathe und rechtem Wissen der Gemeine, derselben, unser Stadt, gegönnet und erlaubet und sie begnadet haben, daß sie fürbaß und ewiglich, künftigen alle Sonnabende einen freien Fleischmarkt und alle Sonntage einen freien Brodmarkt in der eigenen Stadt Zittau halten und haben sollen, also daß jedermann in der Stadt und auf dem Lande gesessen, auf dem Fleischmarkt u. s. w. und auf dem freien Brodmarkt gut Brod, weißes und roggenes feil haben und verkaufen sollen und feil haben mögen von jedermann ungehindert und gebieten denen Vögtten und Baerleuten, Rittern und Knechten, den Burgermeistern und Rathmannen unseres Landes und der Stadt Zittau unsern lieben Getreuen, die jetzt sind und hernach sein werden, daß sie die genannte Gemeine zu Zittau an den vorgenannten Fleisch- und Brodmarkte kauf und verkauffen und auch ab und zu, frei, sicher und ungehindert wandern lassen, also lieb ihnen unsere Ungnade zu vermeiden."

Aus diesem Dokument geht unzweifelhaft hervor, daß vor dem Jahre 1408 der Brotverkauf ausschließlich in den Händen der Bäcker war und niemand das Recht hatte, außerhalb der Stadt gebackene Lebensmittel in derselben zu verkaufen. Dies bedingte auch schon fast bei allen Städten die sogenannte Bannmeile, infolge deren Bestehen alle innerhalb einer Meile um die betreffenden Städte liegenden Dörfer, Höfe, Weiler und einzelnen Häuser gezwungen waren, ihren zu kaufenden Brotbedarf aus der Stadt von den zünftigen Bäckermeistern zu entnehmen.

Mit der wachsenden Bevölkerung der Städte, und also auch dem dadurch entstehenden größeren Konsum, auch vielfach durch die Renitenz der zünftigen Bäcker wurde es nötig und allgemein üblich, daß an einigen Tagen in der Woche während bestimmter Stundendauer fremde Backwaren in die Stadt gebracht werden durften. In der Regel waren es die Markttage, an denen eine solche freie Einfuhr gestattet wurde, wie in Hamburg am Mittwoch und Samstag (laut Hamburger Rezeß von 1483), in Schlesien laut Landrecht. In der Regel gestattete man es den fremden Bäckern oder Brothändlern nur während der Vormittagsstunden, ihre Ware zum Verkauf auszulegen, mit Ausnahme einzelner Festtage und während der Messen, wie z. B. in Bamberg:

Von den außwentigen pfistern.

§. 409. Es sol dhein pfister er sey burger oder gast der prot auf den markt

Es soll kein Bäcker, er sei nun Bürger oder Fremder, der Brot zu Markte führt, des Nachmittags (seine Bank) auftun

fürt des nahts nicht auf tün vnd sol auch des morgens nicht lenger veil haben, danne biz auf mittentag vnd waz er pröts vff den markt fürt vnd bringt daz sol er biz vff mittetag, verkawfen vnd sol daz nicht wider heim füren noch nicht einlegen wer daz vber für. den mag. der Schültheiz das selb pröt alles lassen nemen vnd geben wohin er wil awzgenommen an sant thomas abend an den cristabend vnd auch in den vier messen ez wer danne daz herschaft wer hier oder süst nötdurft wer. so mügen ez der scülthisz vnd die burger wöl erlauben lenger veil zu haben wenne sie wöllen.

und soll auch des Morgens nicht länger feil haben als bis Mittag. Und was er an Brot auf den Markt bringt und fährt, das soll er bis auf den Mittag verkaufen und (übriggebliebenes) weder heimfahren noch (für den andern Tag) einlegen. Wer das überträte, dem mag der Schultheiß das Brot alles nehmen lassen und geben, wohin er will, ausgenommen am St. Thomas-, dem Christ-, Silvester- und Oster-Abend und auch während der vier Messen. Wäre es aber, daß Heerschaft (Kriegsvolk) hier wäre oder sonst Notdurft vorhanden sei, so mögen es Schultheiß und Bürger wohl erlauben, länger feilzuhalten, solange als sie wollen.

In manchen Städten durften die Fremden ihre Waren nicht auf einem Tisch oder einer Brotbank auslegen, sondern sie mußten auf ihrem Karren oder Wagen verkaufen, und zwar unter sehr beengenden Bedingungen, wie in Augsburg:

Si hant anh daz reht, daz chein gast brot hie verkauffen sol. man vfe sinen wagenne oder vfe sinnen karren vnz mittetage. vnde als mitter tak fürkomt so sol er ez wider heimfüren vnde niht wider insetzen. oder sol driv helbert vmbe einen phennink geben. Brechе ir cheiner daz. so hat der Burggrafe den gewalt füret er ez wider vf den Markt anders danne als davor gesprochen ist. daz er zwai phenewärth vmbe einen geben sol. vnde ist der stat vnde im damit gebezzert.

Sie haben auch das Recht, daß kein Fremder hier anders Brot verkaufen darf als auf seinem Wagen oder Karren bis zu Mittag. Sowie die Mittagsstunde vorüber ist, soll er das Nichtverkaufte wieder heimfahren und nicht einsetzen, oder er soll 3 Hellerwert um 1 Pfennig geben. Bricht einer die Gesetze, so hat der Stadtrichter Gewalt über ihn, und bringt er das nicht verkaufte Brot wieder auf den Markt anders als vorstehend festgesetzt, so soll er das 2 Pfennigbrot um 1 Pfennig geben und wird der Stadt damit geholfen und der fremde Bäcker gebüßt.

In Eßlingen ward es am 5. Juni 1535 den fremden Müllern und Bäckern untersagt, mit ihren Waren zu hausieren oder solche auf dem Krautmarkt statt — wie vorgeschrieben — auf dem Brotmarkt zu verkaufen, während 23 Jahre später ebendaselbst den Fremden der Krautmarkt ausschließlich für ihren Geschäftsbetrieb angewiesen wurde. Vorher hatten sie stets einen Brotzoll zu entrichten. Als aber die Eßlinger Bäcker fortfuhren, schlechtes Brot zu backen, ward 1592 den Fremden die Einfuhr freigegeben und ihnen 1604 sogar eine eigene Brotlaube gebaut. Ihr Standgeld ward deshalb auch von 10 auf 14 Pfennig pro Karren erhöht, dessen Einzug dem Steuerhausknecht zustand. An keine Zeit war die Broteinfuhr in Wien im Jahre 1340 gebunden: „pröt vlaische vnd alle vaylax dink sol zu der stat sueren, swer da wil, durh das iar.“ Nur sollte man alles auf dem dazu bestimmten Freimarkt ver-

kaufen. Sodann, wie sich ziemlich von selbst versteht, wurde in den meisten Städten zu Zeiten der Teurung und Hungersnot unbeschränkte freie Einfuhr gestattet. So z. B. nach dem Freiberger Stadtrecht von 1307, „vnd wenne di statt odir daz lant eine not an trittit also daz di burgere dunkit vnd kisen daz iz nutze si sol. man dazu brot her vuren in der wochen an welchen tage die burgere heizen vnd wollen. an einem tage odir an zwene oder wi si daz haben wollen di gewalt stet an den burgern also daz is der stat zu nutze vnd zu gute kumen mag." Sonst war bloß für den Sonnabend die Einfuhr gestattet.

Der Christabend und die heiligen Abende vor den hohen Festen galten in fast allen Städten als Freimärkte für alle Lebensmittel.

Bezüglich der Bezahlung haben einige alten Stadtrechte noch interessante Züge, die wir bei dieser Gelegenheit anzuführen nicht versäumen wollen. Wenn man keinen Kaufmann oder Handwerker rechtlicherweise überhaupt zwingen kann, sein Produkt auf Borg zu geben, sei es nun gegen Versicherung oder ohne Garantie, so hat der Bäcker gewissermaßen eine moralische Verpflichtung, nötigenfalls seine Ware ohne Zahlung verabfolgen zu müssen, wenigstens so viel von geringem Brote als zur Sättigung eines Menschen oder einer Familie nötig erscheint. Denn bei jedem andern Handelsartikel kann füglicherweise der Abnehmer mit dessen Erwerbung so lange warten, bis er den zu dem rechtlichen Ankauf nötigen Geldbetrag beisammen hat; anders aber ist dies mit Lebensmitteln. Der Magen läßt sich nicht auf morgen oder nächste Woche vertrösten, wenn die Hand nichts hat; er fordert mit despotischer Gewalt Befriedigung. Ohne alle andern Lebensmittel kann äußerstenfalls der Mensch leben, ohne Brot nicht. Das gab denn auch schon frühzeitig in den alten Stadtrechten Veranlassung, die Bäcker anzuweisen, gegen Pfänder Brot zu verabfolgen. In Freiberg i. S. galt folgendes:

Die becker sullen pfant nemen uon eime iklichen manne uor ir brot ane widerrede. di zwir also gut sint vnd sullen die halben vircehn tage zu rechte vnde welch becker kein pfant halden wil. daz sal man den meistern sagen. die sullen dar senden oder gehn vnd sullen im gebiten daz he di pfant halde, wil he is den nicht ton so sal in der voit pfenden uor achtehalben schillinc. oder die meistere sullen in rugen uor den burgeren. die lazen in denne pfenden uor achtehalben schillince vnd waz pfant den beckern gesatzet werden uor einen schillince oder dar vnder wenne di vircehn tage uz kumen vnd si ir nicht lenger wollen halden so sullen si si geben einem buteln, der sal sie tragen zu huse vnd zu houe ienen manne des

Die Bäcker sollen Pfänder nehmen von jedermann für ihr Brot ohne Widerrede, die noch einmal so viel wert sind (als die Ware) und sollen sie behalten 14 Tage nach Recht. Und welcher Bäcker kein Pfand behalten will, den soll man den Meistern anzeigen. Diese sollen zu dem Bäcker senden oder gehen und ihm gebieten, die Pfänder anzunehmen. Will er es dennoch nicht tun, so soll ihn der Vogt pfänden bis zu 7½ Schilling an Wert oder die Handwerksmeister sollen ihn rügen vor den Bürgern. Alsdann lassen ihn diese pfänden für 7½ Schilling. Und welche Pfänder, die den Bäcker für 1 Schilling oder darunter versetzt wurden, sie nach Verlauf von 14 Tagen nicht länger behalten wollen, die sollen sie

sie sin vnd sal si da ufbieten. Jo set he ir denne nicht so sal si der becker senden uffe den marct vnd waz si me gelden daz sal he wider keren.

geben einem Büttel (Stadtdiener): der soll sie tragen in das Haus und Hof jenes Mannes, dem sie gehören, und soll sie da aufbieten. Löset er dieselben nicht ein, so soll sie der Bäcker zum Verkauf auf den Markt senden, und was er mehr daraus löst, soll er zurückerstatten.

Das Stadtrecht von Leobschütz enthält eine ganz verwandte Stelle; nur daß darin die Verpflichtung des Vorgenmüssens nicht absolut ausgesprochen ist, sondern mehr als ein übliches Herkommen durchleuchtet. Dieses Gesetz lautet:

Brotgeld vnd Fleischgeld wer dorumme beclait wirt vnd daz bekennet, der zal das gelden an dem nehesten marktage, wo her nicht dovor sweren wyl, wyl her aber dovor sweren, das tut her mit czwein vingern. Seczt her im aber eyn pfant dovor, daz bwtet her of eyn ding vnd helt ys denne an dem nehesten marktage vnd butet ys czu hause vnd czu hof vnd beseczet daz mit den nochgeburen wyl her dez pfandes nicht lözen her mag ys vorseczen adir vorkovfen mit der gewyssen.

Wer gegen Brotgeld und Fleischgeld verklagt wird und zu der Schuld sich bekennet, der soll es bezahlen am nächsten Markttage, wenn er es nicht abschwören will. Will er es aber abschwören, das tue er mit zwei Fingern. Setzt er (der Schuldner) ihm (dem Bäcker) aber ein Pfand dafür (für die Schuld), das bietet er (der Bäcker) ihm auf einem Gerichtstag (zur Auslösung) und hält es dann an dem nächsten Markttage bereit und bietet es ihm (dem Schuldner) an in seinem Haus und Hof und bezeugt das mit den Nachbarn. Will er (der Schuldner) das Pfand (dann) nicht lösen, so mag er (der Bäcker) es versetzen oder verkaufen mit derer (der Nachbarn) Vorwissen.

Eine anderweitige Bedingung, die sehr viele Stadtrechte der alten Zeiten enthalten, ist die, daß es den einheimischen Bäckern zur Bedingung gemacht wurde, immer genug zu backen, damit kein Mangel entstehe. Wir brauchen keine Zitate deshalb anzuführen, weil fast alle Statuten dieselben enthalten. So sonderbar uns in der Gegenwart eine solche Verordnung erscheinen möchte, so gerechtfertigt ist dieselbe in den Zeiten des Mittelalters, in den Tagen der Blüte zünftlerischen Uebermutes. Wir werden später bei dem Abschnitt über die Strafen mehrere Fälle kennen lernen, daß sich die Bäcker geweigert haben zu backen und die Einwohnerschaft ganzer Städte in Not und Schrecken dadurch versetzten. Wo aber eine kleine Korporation, gestützt auf damalige Zeit- und Lokalumstände, so drohend auftreten konnte, da war gewiß eine vorbeugende Verordnung ganz an ihrer Stelle.

Werfen wir schließlich, als zum Kapitel des Brotmarktes noch gehörig, einige Blicke auf jene Gesetze, welche die Brotausfuhr betreffen. Wie beim Getreidehandel im Mittelalter die Einfuhr begünstigt, die Ausfuhr erschwert, wohl gar verboten wurde, ebenso und gerechtfertigter beim Brothandel. Nirgend ist uns ein Gesetz oder eine Nachricht auf-

gestoßen, aus welchem wir hätten das Gegenteil entnehmen können, mit Ausnahme der Hafenstädte des Hansabundes, wo, wie in Hamburg, die Korporation der Fastbäcker schon frühzeitig bestand und sich beinahe ausschließlich mit der Proviantierung der Schiffe beschäftigte. Ausfuhr zum Wiederverkauf unterlag nach dem schlesischen Landrecht des vierzehnten Jahrhunderts der Verzollung:

Von brote das man in di stat furet czu vorkewffin das sal man nicht vorczollin, adir das brot das ein man in der stat kewffit vnd wil usfuren wedir vorkowffin das sal man vorczollin was abir ein man selbir gebruchin vnd essin wil mit seyme selbir gesinde do darff her nicht vorczollin.

Brot, das man in die Stadt fährt zum Verkauf, das soll man nicht verzollen, aber das Brot, das ein Mann in der Stadt kauft und es ausführen will, um es wieder zu verkaufen, das soll man verzollen. Was aber ein Mann für sich selbst gebraucht, um es mit seinem Gesinde zu essen, das braucht er nicht zu verzollen.

Nach dem lüneburgischen Stadtrecht, 9. Teil, Tit. 27, war der Ankauf von Weiß- und Roggenbrot verboten, weil den Feilbäckern dadurch Abbruch und Nachteil entstehe: „demnach soll, solches hiermit bei Verlust des Brodes und ferner willkürlichen Strafe gänzlich verboten sein; jedoch soll in der Torbuden und vor der Sülte solch Feilhalten wie bisher frei bleiben."

Ja, man verbot den Bäckern mancher Orte sogar, die Märkte außerhalb zu besuchen, wie z. B. in Eßlingen, wo denselben am 7. Oktober 1534 untersagt wurde, nach Stuttgart zu Markte zu gehen, „weil die Eßlinger Märkte dadurch trefflich geschmälert würden". Nur auf die Filder einiger kleiner Nachbarorte zu gehen, war ihnen gestattet. Indes hob die württembergische Landesordnung vom 17. August 1567, Tit. 58, § 3, diese Beschränkung schon wieder auf, indem sie gestattet: „wenn ein Bäcker seinen Vorrat nicht im Orte vertreiben könne, solchen in den Nachbarorten feil zu haben."

Von den Backöfen, der Backzeit und dem Backquantum.

Das Recht, einen Backofen auf eigenem Grund und Boden zu bauen, somit auch selbst backen zu können, wurde ursprünglich als ein sich von selbst verstehendes Recht, als eine vom Naturrecht herfließende Befugnis angesehen und stammte aus jener Zeit unsrer deutschen Vorfahren, wo das Bäckergewerk noch nicht als ein ausschließliches Gewerbe einzelner Gemeindegenossen bestand, sondern, wie wir bereits sahen, der Brotbedarf von jeder Haushaltung selbst gebacken wurde. Es war sonach keine Genehmigung nötig, wenn irgend jemand auf seinem Grund und Boden einen Backofen errichten wollte, und selbst der Vasall auf seinem Lehnsgute brauchte hierzu keine lehnsherrliche Konzession. Als nun in der Folgezeit sich die Gewerke gebildet hatten und nach und nach sicherheitspolizeiliche Gesetze in den Städten und Ortschaften erschienen, brauchte

ein Bäcker, wenn er vom Handwerk oder der Innung als Mitmeister aufgenommen war, zum Aufbau eines neuen Backofens weder die Zustimmung des Gewerkes, noch des Stadtrates, noch sonstiger Obrigkeit, weil nach altem Rechtsgrundsatz der, welcher einmal in eine gesetzlich bestehende Genossenschaft rezipiert war, auch alle Privilegien und Vorzüge dieser Genossenschaft übernahm. Es war aber, wie wir später noch kennen lernen werden, in den meisten Städten wiederum Innungsgrundsatz, „daß derjenige, welcher Bäckermeister werden wollte, im Besitze eines eigenen Backhauses, also auch einiger oder eines in demselben befindlicher Backöfen nebst allen diesem Hause zustehenden Gerechtsamen sein mußte".

Mit der Ausbildung der Gesetzgebung überhaupt, insonderheit aber seit dem Aufschwung der Rechtsfindungen und nach Einschränkung aller zünftigen und bürgerlichen Gerechtsamen wurde jedoch dem Bäckergewerke dieses Recht gekürzt, und seit die Obrigkeit die cura ignium, d. h. die Aufsicht über das Feuer und alle feuergefährlichen Anstalten, übernommen hatte, bildete dieselbe ein neues landesherrliches Attribut der Macht daraus, nämlich das jus furnorum oder das Backofenrecht, gemäß dessen bei jeder neuen Anlage eines Backofens erst die Erlaubnis des Gutslehens oder Gerichtsherrn oder der landesherrlichen Regierung eingeholt werden mußte. Diese Servitut dehnte sich aber in einzelnen Ländern so weit aus, daß nicht nur bei der Anlage, sondern selbst beim Umbau eines bereits früher gestandenen Backofens eine neue Erlaubnis gelöst werden mußte. Wie ungemein einfach die Verordnungen bezüglich der Backöfen in den Zeiten des Mittelalters waren, können wir aus einigen alten Rechtsdenkmalen, z. B. aus dem „Richte-Briv der Burger von Zürich", kennen lernen, wo es an einer Stelle heißt: „Alle die Bachöfen, die in der stat sind, die sulln blattan ald isen venster (plattne und eiserne Fenster) han und nit vorasnan (tannenhölzerne). Swelcher pfister des nit tuot der git der stat ze buosse ein pfunt."

Die alten Statuten der Stadt Verden schreiben im Artikel 97 vor: „Ein jeder schall bewahren sinen Backaven und Fürsack (Feuerherd) dat dar nemand Schade van wedderfare; queme Schade darvan (entstände Schaden dadurch) den soll er ersetzen, so with sin Lief vnd Gut kehret (den soll er ersetzen, so weit sein Leib und Gut reicht)." Der Sachsenspiegel oder das alte sächsische Landrecht ist noch kürzer in dieser Beziehung:

Manlik sal ok besçuren sinen ouen vnde sine muren dat die sparken nicht ne varn in enes anderen mannes hof yme to schaden.

Jedermann soll auch bewahren seinen Ofen (Backofen) und seine Mauern, daß die Funken nicht fahren in eines andern Mannes Hof, ihm zum Schaden.

Es scheint, daß ehedem gemeinsame Backhäuser unter dem Namen Ofenhäuser bestanden haben, vielleicht ähnliche Einrichtungen wie die gemeinschaftlichen Schlachthäuser. Pfaff in seiner Geschichte der Reichsstadt Eßlingen (Seite 192) erwähnt dieselben beim Jahre 1303 und vermutet, daß sie zur Vermeidung der Feuersgefahr errichtet worden seien.

Ob darunter die in den Erläuterungen zur bayerischen Polizeiordnung von 1557 erwähnten „Pachtsette“ (Backstätte) zu verstehen, oder ob letztere ein Backhaus überhaupt anzeigen soll, müssen wir dahingestellt sein lassen. Indes ist es leicht zu vermuten, daß bei dem engen Zusammenbau der Städte früherer Zeiten die Vorsicht gebraucht wurde, alle Bäcker in ein gemeinsames Backhaus zu verweisen und so die Feuersgefahr zu mindern.

Daß die Backgerechtigkeit in den Städten, d. h. das Recht, Brot für den öffentlichen Verkauf zu backen, anfing, auf Häusern zu ruhen, mag mit dem Emporkommen und der Ausbildung des Handwerks- und Innungswesens Hand in Hand gegangen sein. Solange als noch jede Familie ihren Bedarf für sich selber buk, wie es noch gegenwärtig in vielen Dörfern der Fall ist, solange mochte wohl fast jedes Haus seinen eigenen zum Backen vorgerichteten Ofen haben. Als aber die Brotbereitung als eigentlicher Erwerbszweig in die Hände einzelner überging und man es bequemer fand, fertiges Brot zu kaufen, als sich mit der mühevollen Herstellung desselben zu befassen, da mag es sich nach und nach zu einem gültigen Rechte ausgebildet haben, welches von der Gemeinde und der Obrigkeit gern unterstützt wurde, weil die beim Backen zu befürchtende Feuergefährlichkeit dann doch nur auf die einzelnen Punkte konzentriert wurde und somit leichter zu überwachen war. Daß die Backhäuser, auf denen sodann in der Folge die Backgerechtigkeit ruhte, stets ziemlich hoch im Preise standen, ist eine bekannte Sache.

Die Hausbäckerei.

Diese erste ursprüngliche Ausübung der Backkunst, die noch heute in einigen Gegenden Deutschlands von einzelnen Bürgerfamilien in den Städten, auf dem Lande aber viel mehr praktiziert wird, und von der wir eingangs dieses Werkes zur Genüge gesprochen haben, kultivierte sich in den Zeiten des Mittelalters und, wie es scheint, lediglich durch die Renitenz oder die Habsucht der eigentlichen Bäcker. Es mag sich schon frühzeitig gestaltet haben, daß Bürger, die eigenes Korn gebaut hatten, dasselbe nicht erst verkaufen mochten, um Geld für Brot zu erhalten, sondern es für kürzer und vorteilhafter hielten, das Korn selbst mahlen und verbacken zu lassen.

Nicht jedes Haus und jede Lokalität mochte sich zur Anlegung eines Backofens eignen, und so kam es dann wohl, daß man fertig gewirkten Teig dem Bäcker zum Garmachen behändigte. Konvenierte dies nun auf die Dauer den eigentlichen zünftigen Weiß- und Schwarzbäckern nicht, oder fand das Publikum, daß es unter Bedingungen sein Korn noch vorteilhafter verbacken könne, genug, es entstand — wann, das läßt sich nicht ermitteln — noch eine unter dem besonderen Schutz der Behörden und unter deren Aufsicht stehende Korporation neben den eigentlichen zünftigen

Bäckern; dies waren die Hausbäcker. Sie hatten zunächst die Aufgabe, den Teig aus den Häusern der Bürger abzuholen, denselben in die Gemeinde- oder öffentlichen Backhäuser, wo solche bestanden, zu bringen, dort zu backen und dann die fertigen Brote den Bürgern abzuliefern. Diese Einrichtung hatte in Ulm z. B. schon ziemlich frühzeitig bestanden, und die Eßlinger baten sich am 29. November 1500 von den Ulmern die Hausbäckerordnung aus. Nach dieser wurden vier Hausbäcker bestellt, von denen jeder ein Pferd, einen Karren und einen Knecht halten mußte, um den Leuten, die backen wollten, den Knettrog ins Haus zu schaffen, denselben später mit dem Teig abzuholen und nach dem Ofen zu fahren. Dafür erhielt der Hausbäcker vom Scheffel 20 Schilling, vom Simri 5 Heller Lohn, durfte aber den Hefel nicht vom Trog nehmen. Allen zusammen gab der Rat jährlich einen halben Scheffel Frucht und erlaubte jedem, zweimal in der Woche für sich zu backen. Dagegen durfte kein Bürger bei einem andern Bäcker sein Brot backen lassen, ausgenommen weißes Brot bei Hochzeiten und andern Festlichkeiten. Diese Konsequenz (bei den eigentlichen Bäckern nicht backen zu dürfen, um den von der Gemeinde angestellten Hausbäckern den Lohn, auf den sie angewiesen waren, nicht zu entziehen) führte zu den Gesetzen in den alten Rechtsbüchern, die man, ohne den inneren eben gemeldeten Zusammenhang zu kennen, nicht verstehen würde. Denn z. B. der alte Erfurter Zuchtbrief von 1351 bestimmt in Art. 10 unter anderm auch: „der Bäcker sollte nicht Teig noch Mehl von den Leuten nehmen, und wer es ihm gebe, solle vier Wochen die Stadt räumen.“ Oder noch sonderbarer klingt eine Entscheidung im Bamberger Gerichtsbuche von 1327, wörtlich also lautend:

Es ist auch gesatzt vnd geboten, mit gemeinen rat, des schultheizen des Rates, der schepfen vnd anderer burger, daz also ewicliche soll besten Daz furbaz nieman weder man noch fro zu dem pfister, der packen wil, weder teik noch teismel niht mer geben sol, welher frowe, oder ir meit oder ir knecht, die den teike oder mel zu zu dem ouen tragent daz verbrechen die muz als oft geben III schill. phenn vnd welhe pfister knecht, oder pfister meit von frowen oder von ehalten, oder der pfister oder sein wirtein, teik oder teismel nemen, der gibt auch III schill. phenn oder welhe pfister oder sein wirteins gewar wurde daz man im irn hause teik oder teismel hingebe, die sullent das den burgeren gerugen do die des niht taten cz wer der pfister oder sein wirtein der gibt oft als oft III schill. der des geldes niht hiet ze geben, der muz diu stat als lang raumen biz er die phennige gibt vnd swer der

Es ist auch gesetzt und geboten mit Willen des Schultheißen, des Rates, der Schöffen und andrer Bürger, was auch für alle Zeiten bestehen soll: daß niemand (kein Bürger, weder Mann noch Frau) zu dem öffentlichen Bäcker, der backen (hausbacken) will, weder Teig noch Mehl tragen soll; welche Frau oder ihre Magd oder ihr Knecht, die den Teig oder das Mehl zum Ofen tragen, dieses übertritt, die muß, so oft es geschieht, 3 Schilling Pfennig Strafe geben. Und welcher Bäckerknecht oder Bäckermagd oder welcher Meister und seine Ehefrau von (Bürgers) Frauen oder deren Gesinde Teig und Teigsmehl (zum Backen) annähme, der gibt ebenfalls 3 Schilling Pfennige Strafe. Und welcher Bäcker oder seine Frau es gewahr würde, daß man in ihr Haus Teig oder Mehl zum Backen brächte, die sollen das den (betreffenden Bürgern) verweisen, und so sie es nicht täten, gleichviel, ob es der Bäcker selbst

phenn, verfellet, die do gehoret alleweg dem schultheitzen ein drittteil, diu zwei teil der Stadt.

oder seine Frau unterließe, der gibt, so oft es geschieht, 3 Schill. Wer aber des Geldes nicht hätte (die Strafe nicht zahlen könnte), der muß die Stadt so lange meiden, bis er die Strafe erlegen kann. Und wer einer solchen Strafe verfällt, hat sie ein Drittel dem Schultheißen und zwei Drittel der Stadt zu zahlen.

Wer vorstehende Verordnung allein lesen würde, möchte wohl schwerlich darauf kommen, daß der Schutz, den man von Gemeindewegen den Hausbäckern und ihrem Nahrungserwerb angedeihen ließ, das Gesetz in dieser Fassung veranlaßte. Aber über die Hausbäcker liefen auch nicht selten Klagen ein, so daß die Gesetzgeber der Stadt Lüneburg sich veranlaßt fanden, folgende Bestimmung verwarnend ihrem Stadtrechte einzuverleiben: „Weil uns auch der Hausbäcker halber geklagt wird, daß sie nicht allein die Armut, so bei ihnen um den Lohn backen lassen, überteuern, und das Brot dazu halb roh und nicht gar gebacken, sondern auch untreulich mit dem Teige umgehen und davon zur Mästung der Schweine und sonst in ihrem Nutzen oft viel verwenden und entwenden, desgleichen mit Verkürzung unsrer Zinsen Roggen und Weißbrot auf die Koste und Kindelbiere und andre Kollation backen und den Hausleuten auf dem Lande verkaufen, da sich doch ihr Handwerk nicht weiter erstreckt, als allein Roggenbrot den Bürgern und Inwohnern um Lohn zu backen; wie uns denn auch vorkommt, daß sie sich unterstehen, mehr denn die erlaubten zwei Schweine auf einmal zu halten, demnach soll" usw.

Wie überhaupt die Stadtrechte des Mittelalters eine nach herkömmlichen Orts- und Volksgebräuchen geformte, wunderbar bunte Musterkarte der eigentümlichsten und sonderbarsten Maßnahmen und Uebereinkommen darbieten und nicht selten in wesentlichen Punkten sich widersprechen, wenn man sie untereinander vergleicht, so auch bei dem vorliegenden Gegenstande der Hausbäckerei. Während es in Bamberg, Erfurt und noch vielen andern Städten ein Verbrechen der zünftigen Bäcker des vierzehnten und fünfzehnten Jahrhunderts war, wenn sie ihrem Mitbürger hausbacken Brot buken, wurde es nach dem Stadtrecht von 1307 den Meistern zu Freiberg i. S. zur Bedingung gemacht: „Vnde backen sullen sie eime iklichen Manne der zu der stat gehoret Hvsbacken brot dri scheffele, zwene oder einen zu rechte."

Wenn die Hausbäcker den empfangenen Teig durch schlechtes Ausbacken verderben, so konnte der betreffende Bürger vollen Schadenersatz verlangen, wenn die Schauer den mangelhaften Zustand des Brotes bestätigten. So z. B. in Ulm.

Vielfache Händel hat der Backlohn der Hausbäcker gegeben. Die Verhältnisse und die Art des Lohnes waren sehr verschieden. In Eßlingen durfte der Bäcker für ein Pfund Hefe doppelt so viel Teig nehmen, und für den sechspfündigen Laib erhielt er einen halben Kreuzer Lohn. Schickte

ihm aber der Kunde statt des Teiges Frucht, so mußte er aus dem Scheffel Kernen 40 Laibe backen. In Winterthur hatte es vor 1633 viel Klage gegeben, daß die Pfister dem einen Kunden ein, zwei, auch drei Brote mehr aus einem Viertel gebacken hätten als dem andern, während das dazu verwendete Korn aus dem gleichen Magazin gewesen sei. Da erkannte der Rat: „So ein Kund einem Pfister den Teig oder das Mehl in die Pfisterei bringt, soll der Pfister bei dem Auswirkbank eine Waage samt den geflochtenen Gewichtsteinen haben, da soll er von ein Viertel Teig für den Hebel zu Lohn, neben 1 S. Backerlohn, Macht haben 5 Vierling Teig zu nehmen und nicht weiter, und sich dessen sättigen lassen. Auf daß eine Gleichheit in dem gebackenen Brode sei, soll alles Hausbrod ein Gewicht haben, nämlich, so ein Pfister auswirken will, soll er von dem Teig auf die Waag legen 4 Pfund 3 Viertel; das soll er dann wirken und backen, daß ein hin Hausbrod gebacken an Gewicht habe 4 Pfund, und soll fürderhin kein größer Brod gebacken werden" usw. Nach der Braunschweig-Lüneburgischen Taxordnung von 1646, Tit. IIII., erhielt der Bäcker für einen Himbten Roggenmehl, wenn er es in hausbacken Brot umwandelte, 1 Mariengroschen 4 Pfennig, wenn er jedoch kleine runde Brote, gewöhnlich Tellerbrote genannt, deren 80 aus einem Himbten zu liefern sind, machte, so bekam er 3 Mariengroschen. Für Sauerteig durfte er an frischem Teig nicht mehr zurückbehalten als genau das Gewicht des Sauerteiges usw.

Ueber die interessante Frage der Hausbäckerei und die in vielen Städten Gewohnheitsrecht gewordene oder auch durch Verordnung festgesetzte Teilung (und Abgrenzung) des Gewerbes in Vollhandwerker, die für den Verkauf produzierten, und Lohnhandwerker, welche nur vom Publikum zu ihnen gebrachtes Getreide, Mehl oder schon fertig bearbeiteten Teig zu fertigen Broten backten, schreibt Dr. Walther Badtke:

„Die Lohnbäckerei wurde entweder gleichzeitig von den Vollhandwerkern oder aber, wie es namentlich in größeren Städten der Fall war, von besonderen „Hausbäckern" betrieben, so z. B. in Basel bereits um das Jahr 1200, in Magdeburg nach dem Innungsbriefe der Bäcker von 1348 und in Stettin nach den Artikeln der Weißbäcker von 1503. In Cöln befaßten sich die Bäcker der Stifte mit dem Hausbacken. Die Hausbäcker waren 1365 in Magdeburg noch nicht zu einer Innung zusammengeschlossen; denn in einer Abschrift der Rolle aus der zweiten Hälfte des sechzehnten Jahrhunderts findet sich der Zusatz: „die Hußbecker sint vnser Innung niht uerwandt." Zwei Umstände haben eine solche Trennung begünstigt. Einmal sahen die zunftmäßigen Bäcker das Lohnwerk mit scheelen Augen an, es hatte für sie etwas Erniedrigendes. Dazu tritt, daß durch die mittelalterliche Arbeitsteilung, die eine Berufsteilung war, das Produktionsgebiet möglichst verkleinert wurde, daß einzelne Produktionsgebiete ausgeschieden wurden, um eine neue Berufsart zu bilden und möglichst vielen Gelegenheit zu geben, sich eine selbständige

Existenz zu schaffen. Wenn nun dem handwerksmäßigen Bäcker auch das Hausbacken übertragen war, lag die Gefahr nahe, daß der Bäcker, da er an der eignen Ware mehr verdiente, das Brot nicht rechtzeitig buck und den Backgast so zwang, Bäckerbrot zu kaufen, ihm überhaupt die Lust zum Hausbacken zu nehmen suchte. Im Jahre 1523 sieht sich der Rat zu Baden genötigt, eine Verordnung zu erlassen, welche den Bäcker, der sich weigert, um Lohn zu backen, mit Legung seines Handwerks auf einen Monat, im Wiederholungsfalle auf ein Jahr bedroht. Diese abgeneigte Haltung der Bäcker gegen das Lohnwerk bewog die Städte zur Einrichtung von Gemeindebacköfen, die sie an die Hausbäcker vermieteten, die ihrerseits die Verpflichtung übernahmen, jederzeit den Ofen zum Lohnbacken bereitzuhalten. Es entsprach der wirtschaftlichen Anschauung des Mittelalters, wenn die Bedürfnisse des Haushaltes, soweit es angängig war, auch durch eigene Herstellung im Hause gedeckt werden sollten. Die städtische Wirtschaftspolitik unterstützte diese Eigenproduktion schon durch eine Begünstigung des Bürgers vor dem Bäcker bei dem Getreideeinkauf, sie kam ihr weiter entgegen durch Errichtung von Gemeindebacköfen, die Zulassung von Hausbäckern außerhalb der Zunft und den Druck auf die Zunftbäcker, dem Bürger auch um Lohn zu backen. Der Rat von Straßburg verpflichtet 1447 die Bäckerzunft, 16 Meister zu stellen, die zum Hausbacken gezwungen sind. Es scheint, als ob bisher die Bäcker nur widerwillig um Lohn gebacken haben und der Rat, um den Bürgern die Gelegenheit zum Lohnbacken zu sichern, diesen Schritt tut. Um den Hausbäckern volle Beschäftigung zu sichern, gingen die Städte soweit, den zünftigen Bäckern das Lohnbacken ganz zu verbieten. In Stettin trieben die Weißbäcker keine Lohnbäckerei: „Soll kein weißbecker sich des Haußbackens denen bürgern vnterstehn, sondern dieß denen Haußbeckern alleyn vergünstigt seyn vnd also denen Haußbeckern in irem werke keynen Antragk oder verhinderung thun bey pene eynes gulden." (Artikel der Weißbäcker 1503.)

Die Hausbäcker sind nicht immer gelernte Bäcker, und das erklärt besonders die Scheidung zwischen ihnen und den Vollhandwerkern und die Geringschätzung der Lohnhandwerker durch diese. In der Rolle der Magdeburger Bäcker von 1365 findet sich ein Zusatz aus dem sechszehnten Jahrhundert: „sintemahlen die hußbecker unser handwerk nicht gelernt." In der Ordnung der Bäcker zu Neuhaldensleben von 1705 wird den Hausbäckern verboten, Brot und Semmel zu feilem Kauf zu backen, weil sie „bedeutetes Beckerhandwerk nicht erlernt haben und also auch derselben Innung nicht fähig werden können, über dem sonst guttenteils Leinenweber, Schneider, Taglöhner oder sonst andere handthirungen zugethan seyn". In Querfurt besorgen „bürger und weschelweiber" das Heimbacken (1570). Wenn die Kannengießer in Stettin in ihrer Rolle von 1525 die Kinder von Hausbäckern als unehrlich von ihrem Gewerk ausschließen, so geht daraus auch hervor, daß die Hausbäcker keine regel-

rechte handwerksmäßige Ausbildung genossen haben; denn sonst hätte man nicht ihre Kinder denen von Schäfern, Leinewebern und Pfeifern gleichgestellt.

Aber auch der Hausbäckerei erwuchs ihrerseits wiederum Konkurrenz in dem „Winkelbacken". Die Hausbäcker in Aachen klagen 1581, daß dasselbe überhandgenommen, so daß der Rat sich genötigt sieht, zu verordnen, daß der Bürger oder Eingesessene sein Roggenbrot, das er nötig hat für seine Haushaltung, entweder in seiner eigenen oder eines Nachbars Behausung backen oder backen lassen kann durch sich selbst, sein Gesinde oder jemand anders; in allen andern Fällen aber bei den Amtsmeistern. In Stettin beklagen sich die Hausbäcker, daß drei Personen „nembst vns das Hausbacken steiff gebrauchen, nemen uns also vnser brot vnd nahrung vor dem munde gantz weg vnd dürffen wir dadurch woll mit der Zeitt zu bettlern gemachet vnd vnser Ambt vnd Privilegien vmbgekehret werden".

Im allgemeinen wurde nur das Brot und der Kuchen um Lohn gebacken, bei besonderen Gelegenheiten aber, wie Hochzeiten usw., auch Semmeln.

Der Betrieb verlief in der städtischen Lohnbäckerei in gleicher Weise, wie wir ihn oben für das Land geschildert haben. Der Kunde lieferte dem Bäcker entweder den zubereiteten Teig, so daß diesem nur noch das Formen der Brote oblag, oder er schickte ihm auch das Getreide beziehungsweise das Mehl zu, so daß auch das Bereiten des Teiges Sache des Bäckers war. Auch die Sitte, daß der Bäcker zur Bereitung des Teiges in das Haus des Kunden kam, war in der städtischen Lohnbäckerei ebenso verbreitet wie auf dem Lande. Die städtische Lohnbäckerei war also bald reines Heimwerk; der Kunde liefert den Rohstoff, der Bäcker ist im Besitz der Betriebsmittel und übernimmt die Verarbeitung des Rohstoffes in der eigenen Betriebsstätte, bald ein Gemisch von Heimwerk und Stör, indem der Bäcker den Teig im Hause des Kunden macht, das Ausbacken aber in der eigenen Werkstatt besorgt.

In Straßburg muß der Bäcker dem Backgast „bütelfaß vnd mulden" in das Haus schaffen, das Mehl dort beuteln und den Teig bereiten. Aber es steht dem Kunden auch frei, das Mehl in das Haus des Bäckers zu bringen und dort verarbeiten zu lassen (1447). In Eßlingen mußte jeder der vier Hausbäcker Pferd und Karren und einen Knecht halten, um den Leuten den Knettrog in das Haus zu bringen und den Teig in das Backhaus zu fahren. In Striegau wird 1365 den Lohnbäckern erlaubt, ihr eigenes Holz zum Heizen des Ofens zu verwenden. Danach scheint dort vorher die Lieferung des Feuerungsmaterials durch den Kunden üblich gewesen zu sein. In Lüneburg dürfen die Hausbäcker (1454) nur um Lohn backen, wenn ihnen „holt unde solt" geliefert wird. Die Rastatter Lohnbäcker sind gleichfalls verpflichtet (1565), den Teig im Hause des Kunden zu bereiten und ihn dann in ihre Betriebsstätte zu tragen, „dar bey ein yedes hausgeseß eines von den seynen da bey pliben

laßen mag, bis die laib gemacht, gezeichnet, gezelt vnd yngeschossen werden". „Welcher aber dem becker ir mel in seyn haus geben vnd wegen lassen wolt die mogen es auch thun." In Baden übergibt der Kunde (1523) dem Bäcker noch das Getreide, der das Vermahlen besorgt und dem Kunden mit dem Brot auch die Kleie zurückbringt. Der Bäcker ist verpflichtet, das Brot sorgfältig zu bereiten; verdirbt er es, so ist er schadenersatzpflichtig und ebenso, ehrlich mit dem Mehle und dem Teige des Kunden umzugehen. „Verdorbenes brot oder wenn etwas von dem mel oder teig verschwunden, soll den mulenmeistern angezeigt werden für Begutachtung." Der Müller wird also zum Aufseher des Bäckers gesetzt.

Die Entlohnung des Hausbäckers geschah in der Stadt durch Geld und wurde nach der Menge des verbackenen Mehles bemessen. In Aachen war z. B. bis 1557 der Satz 3 Bauschen für den Scheffel Korn; in diesem Jahre wird er auf 7 Bauschen erhöht, da die Bäcker klagen, daß sie „mitten bachlohn nit bey kommen können". In Rastatt beträgt der Backlohn 20 Pfennig vom Malter Mehl und zwei Pfund Teig für den Hefel und Teisam. Der Bäcker liefert allgemein dem Kunden den Sauerteig, den er dann von dessen Teig wieder abnehmen durfte, wobei er aber nicht mehr nehmen sollte, als er selbst gegeben hatte. Um den Kunden vor Uebervorteilungen zu schützen, verbot die Ratsverordnung in Nürnberg dem Bäcker, von dem Backgast Mehl oder Teig zu nehmen „weder für hefel noch zu lon", sondern, „er sell die leute haißen lonen mit Geld vnd sunst mit nichte". Nur einmal haben wir feststellen können, daß dem Hausbäcker der Backlohn auch in Brot gezahlt wurde, und zwar in Querfurt (1570), wo „die heimbecker die zween Tage als den Montagk vnd Sonnabendt vfm margkte Ihren verdienten lohn macht haben zu verkauffen".

Für die Hausbäcker bestand natürlich stets die Versuchung, sich nicht auf das Lohnbacken zu beschränken, sondern auch zum Verkauf zu backen; denn oftmals war der Ofen von dem gegen Lohn zu backenden Brot nicht besetzt, und so konnte er, ohne daß ihm weitere Unkosten erwuchsen, zugleich noch Brot zum Verkauf mitbacken. Wenn er gar noch in Brot entlohnt wurde, wie z. B. in Querfurt, so mußte ihm natürlich auch erlaubt werden, mit diesem Lohnbrot Handel zu treiben, und eine Kontrolle, ob das von ihm verkaufte Brot auch wirklich nur Lohnbrot war, war nicht durchzuführen. Ueberall zeigt sich das Bestreben der Lohnbäcker, ihre Gewerbebefugnisse auszudehnen auf das Backen „zu feilem Kauf", und fast stets war es von Erfolg begleitet. Die Magdeburger Bäcker klagen schon 1348, daß die Hausbäcker auch Brot zum Verkauf backen. Die Stettiner Weißbäcker erheben 1580 beim Rate gegen die Hausbäcker Klage, daß sie „wedder die olde louelike hergebrachte wanheit myth Vns geholden vnde gronet broth Vth eren husern verkoffen, den genannten Withbeckern tho grotem Verderuen vnd schaden", und der Rat verbietet auch den Hausbäckern fernerhin „heimlik effer apenbar" Brot zu verkaufen. Aber bei der

Konfirmation ihrer Rolle im Jahre 1624 wird den Hausbäckern zugestanden, zweimal in der Woche Brot zu „veilem Kauff“ zu backen; nur des Semmelbackens müssen sie sich nach wie vor enthalten. Auch den Querfurter „bürgern und weschelweibern, die heimbacken“, wird gestattet, wöchentlich auch einen Scheffel zu Kaufbrot mit einzubacken; sobald sie aber mehr zum Verkauf backen, was ihnen an sich frei steht, müssen sie dem Amte das „lehnbrodt“, eine Lizenz, geben. So vollzieht sich eine allmähliche Vermengung von Lohnwerk und Preiswerk. In Stettin fand eine völlige Vereinigung der Hausbäcker mit den Weiß- und Fastbäckern erst mit der Einführung der Gewerbefreiheit statt.

Neben dem Preiswerk und dem Lohnwerk bleibt auch in der Zunftzeit das Heimwerk als Betriebssystem in der Bäckerei bestehen. Die Bereitung des Brotes im eigenen Hause wurde von dem Zunftzwange nicht berührt. In manchen Zunftrollen ist das jedem Bürger zustehende Recht, sein Brot im eigenen Backofen zu backen, noch besonders statuiert, wie z. B. in der Rolle der Stettiner Weißbäcker von 1508: „Item heft eyne borger eynen backaven in sinem huse edder hove, da mach he ynne backen laten so vele alse he behovet to siner tafelen. Will he synem nabere gonen, de mach dar mit eme ynne backen, aber he skall dar anders neyne lone vor nemen als brodt unde holt.“

Das Schließen der Innungen.

Schon recht frühzeitig waren die Innungsmeister darauf bedacht, sich lästige Konkurrenz vom Leibe zu halten, um desto sicherer ihren Abnehmerkreis sich erhalten zu können und in der Folge davon auch sich eine angenehme Existenz zu sichern.

In den Mitteln, um diesen ihren Herzenswunsch durchzuführen, waren sie nun zu Zeiten des Mittelalters ebensowenig wählerisch, wie sie das auch in unsern Zeiten noch nicht geworden sind. Zunächst versuchten sie durch allerhand rigorose Bestimmungen, die Aufnahme in die Zunft außerordentlich zu erschweren und ungeheuerlich hohe Geldkosten daran zu knüpfen, die ein junger Anfänger kaum erschwingen konnte. Als aber auch dieses Mittel nicht genügend Erfolg zeitigte, ging man dazu über, zunächst einmal vorübergehend die Schließung der Zunft für eine bestimmte Zeit auszusprechen, d. h., in dieser Zeit konnte und durfte überhaupt kein neuer Bäckermeister zu den schon am Orte vorhandenen hinzukommen. Das Mittel wirkte und hielt ihnen unbequeme Konkurrenz vom Leibe, und bald fanden sie so viel Gefallen daran, daß sie in verschiedenen Städten dauernd die Schließung der Innungen aussprachen.

Vogel sucht nun in seinem Werk dieses von den Zünften angewandte Mittel zu beschönigen oder wenigstens zu entschuldigen, indem er dazu schreibt:

„Das tägliche Brot war ein Bedürfnis, welches für alle zu städtischer Ansiedlung sich entschließenden Personen als gleich unentbehrlich erscheinen

mußte, während doch schon der engere, städtische Aneinanderbau der einzelnen Häuser die Einrichtung von Privatbacköfen zur Hausbäckerei untunlich machte; wer also aus der kunstgerechten Bereitung dieses Bedürfnisses seinen Erwerb zog, der konnte auf fortdauernden, sicheren Absatz unbedenklich rechnen. Grund genug, daß oft sehr viele Städtebewohner gleichzeitig ihre Tätigkeit der Bäckereiprofession zuwandten. Eben dadurch ward aber auf der andern Seite auch wieder eine ziemlich starke Konkurrenz hervorgerufen, welche der nachteiligen Folgen wegen, womit die Gewerbsgenossen dieser Profession sich dabei in ihrem Erwerb bedroht sahen, sehr bald den Gedanken in ihnen erwecken mußte, nicht nur für jeden, der ihr Handwerk an Ort und Stelle betreiben wollte, gewisse Bedingungen der Aufnahme in ihren Verein rücksichtlich der nötigen Gewerbskenntnisse usw. festzustellen, sondern auch die Ueberhäufung des Handwerks mit einer allzugroßen Anzahl von Meistern im Verhältnis zu der Ortskundschaft durch Schließung ihrer Zunft, d. h., durch eine feste Vorschrift darüber, wie viele Meister vorderhand unter Ausschließung aller übrigen sich etwa noch anmeldenden darin aufgenommen werden, möglichst zu verhindern.

Es leuchtet hieraus von selbst ein, wie vernünftig der ursprüngliche Anlaß zur Schließung der Bäckerinnung und andrer ähnlicher Zünfte an und für sich war. Noch deutlicher ergibt sich aber die Zweckmäßigkeit dieser Maßregel, wenn man zugleich in Anschlag bringt, daß dieselbe anfangs keineswegs eine so monopolistische Tendenz hatte, als sie im Laufe der Zeit hier und da durch willkürliche Abänderungen des ursprünglichen Verfahrens angenommen.

In ältester Zeit war nämlich die Schließung einer Gewerbszunft stets nur darauf gerichtet, die verhältnismäßige Vermehrung der Gewerbsgenossen dadurch zu verhindern, daß man nicht unbedingt und für alle Zeit die Zahl der aufzunehmenden Meister vorschrieb, sondern nur vorderhand und im Verhältnis zu den soeben bestehenden Konsumtionsverhältnissen der fraglichen Kommune die fernere Aufnahme neuer Meister über die jetzt vorhandene Zahl hinaus auf so lange sistierte, bis veränderte Umstände eine neue Vorschrift dieser Art zu verlangen schienen.

Daß späterhin die mit zunehmender Kultur immer mehr sich verbreitende Bequemlichkeitsliebe der Magistratspersonen durch den Egoismus einflußreicher Professionisten sich tief genug in den Schlaf wiegen ließen, um die angestammte relative und temporäre Schließung der Zünfte allmählich in eine positive und perpetuierliche Monopolisierung für eine feststehende Anzahl von Gewerbsgenossen übergehen zu lassen, war eine Veränderung, deren offenbare Nachteile der ursprünglichen Gewohnheit durchaus nicht aufgebürdet werden dürfen, wofern man überhaupt gegen das mit dem gesamten deutschen Bürgertum so eng verschwisterte Zunftinstitut gerecht bleiben will."

Jedenfalls gehört das Schließen der Bäckerinnungen zu den Zunftmißbräuchen, von denen wir in diesem Werke ja noch eine ganze Anzahl kennen lernen, und gegen dieselben vorzugehen, war ein dringendes Gebot der Stadtverwaltungen, was dieselben ja auch in einer Reihe von Städten ausgeführt haben.

Wir geben gern zu, daß diese vom krassesten Egoismus diktierte Maßregel sich erst allmählich zu solchem Zunftmißbrauch auswuchs, und daß sie wohl anfänglich aus ganz berechtigten Gründen nur als eine vorübergehende Notwehrmaßregel angewandt wurde. Verheerende Seuchen und völkermordende Kriege dezimierten ja oft die städtische Bevölkerung auf die Hälfte oder noch weniger. Daß in solchen Zeiten die schlechte Geschäfte machenden Zunftmeister auf Abhilfe ihrer Notlage sannen, kann man verstehen. Sie konnten sich aber auch sehr wohl auf andre, weniger brutale Weise, und zwar durch kollegiale Verständigung, helfen.

Alle konnten sie bei vermindertem Absatz nicht noch ebenso viel backen wie ehedem, während die Heizung des Ofens gleichviel kostete, ob sie nun 20 oder 30 Stück Brote mehr oder weniger buken. Kein Backhaus aber wollte von seinem Rechte zu backen abstehen; es blieb also nichts andres übrig, als sich zu einigen, daß sie abwechselnd backen sollten. Dies war für solche Zeiten das einzige und natürlichste Auskunftsmittel. Als sich dann später die Bürgerschaft wieder kräftigte und die Einwohnerzahl zunahm, da ließ man dennoch, solange kein wirklicher Brotmangel eintrat, jenes Verhältnis des Wechselbackens fortbestehen, und zwar um so lieber, als dadurch den Bäckern freie Tage übrig blieben, für ihre Haus- und Landökonomie zu sorgen, indem bei dem Emporkommen der Landwirtschaft gerade unser Handwerk es war, welches bald seinen Nutzen darin erkannte, eigene Feldwirtschaft zu betreiben. Diese Sitte des Wechselbackens hat in kleineren Städten sich bis auf unsre Tage erhalten, und es würde zu ungeheurem Lamento führen, ja, es würde unklug sein, wollte man dieses Gegenseitigkeitsverhältnis aufheben. Indes hat es wohl in fast jedem Städtchen einmal eine Zeit gegeben, wo alle Bäcker tagtäglich zugleich backen mußten, wenn nämlich äußere Umstände die Veranlassung dazu gaben, als z. B. große Einquartierungen oder sonstige Zufälle, die Menschenmengen für einige Tage daselbst konzentrierten.

Ein andres Verhältnis, das bis in die neueste Zeit in kleineren Städten noch fortbestand und Verwandtschaft mit dem vorigen hat, ist das sogenannte Frischbacken. Man fand, nachdem am Sonnabend sich alle Familien genügend mit Brot versehen hatten, daß es überflüssig sei, wenn alle Bäcker am Sonntag frische Semmeln, Milchbrote, und wie die Weißwaren heißen mögen, backen wollten. Sie kamen daher untereinander überein, daß am Sonntag nur ein Teil der Gewerksgenossen frisch backen sollte, während die andern dem dritten Gebot Genüge leisten und den Sabbat feiern konnten. Dieses Frischbacken ging der Reihe nach

um und war entweder im Publikum bekannt oder wurde, als jedes Städtchen sein Wochenblättchen erhielt, in demselben bekannt gemacht. Nach der württembergischen Bäcker- und Brotbeschauordnung vom 14. Juli 1627 soll an Sonn- und Festtagen kein Bäcker ohne obrigkeitliche Genehmigung, wenn der Backtag nicht an ihm ist, in seinem Hause backen lassen, bei 1 fl Strafe; auch soll derjenige Bäcker, welchem von den Handwerksvorstehern zu backen befohlen ist, bei 30 kr Strafe diesem Auftrag gehorchen usw. An manchen Orten weicht es etwas ab oder hat kleine Eigenheiten. Wir können uns aber hier nicht bei Spezialübereinkommen aufhalten und bemerken, daß es von alten Zeiten her schon Gebrauch war, an den hohen Festen nicht zu backen. Später hat auch in vielen Städten dieser an und für sich schöne Gebrauch einen Stoß erhalten, und es gab Orte, wo die Bäcker an keinem Tage im ganzen Jahre mehr zu tun hatten als gerade am ersten Feiertag.

(Langwieriger Kämpfe durch die Organisation der Bäckereiarbeiter bedurfte es erst in der jetzigen Zeit, an den hohen Festen wieder wie ehedem je einen Tag frei zu bekommen. Diese Forderung wurde seit Gründung des Verbandes der Bäcker im Jahre 1885 erhoben; aber erst im Jahre 1904 gelang es in Nürnberg, die erste Polizeiverordnung zu bekommen, welche in allen Bäckereien das Backen vom ersten zum zweiten Festtag an Ostern, Pfingsten und Weihnachten verbietet. Seit dieser Zeit ist in den meisten Städten und Gegenden des Landes diese Forderung durchgeführt, worauf wir noch in diesem Band zu sprechen kommen.)

Richard Höhn berichtet betreffs des Frischbackens in Eisenach und dessen Beseitigung durch schnöden Verrat eines Meisters an seinen Kollegen das Folgende:

„In Eisenach bestand, wie auch in den meisten andern Städten, früher die Einrichtung des Sonntags- oder Frischbackens. Demgemäß durften Sonntags nicht alle Bäcker backen, sondern deren nur vier, welche der Reihe nach von dem Obermeister bestimmt wurden, wobei möglichst Rücksicht genommen wurde, daß dieselben jedesmal aus vier verschiedenen Stadtgegenden bestimmt wurden. Diese Frischbäcker hatten des Sonntags in den vier Verkaufsläden des Bäckerhäuschens am Rathaus ihre Waren zum Verkauf feil zu halten; ebenso konnten sie in ihren Wohnungen verkaufen, auch auf dem Wege von der Wohnung nach dem Bäckerhäuschen. Der jeweilige Jungmeister hatte das Frischbacken jede Woche bei den dazu bestimmten Bäckermeistern anzusagen, wie auch die Namen derselben Sonnabends durch das Wochenblatt bekannt gemacht wurden.

Es hat nun jederzeit Leute gegeben, welche sich auf Kosten andrer einen Vorteil zu verschaffen gesucht haben. So mag es auch in bezug auf das Frischbacken geschehen sein, indem einzelne, an denen die Reihe des Sonntagsbackens nicht war, des Sonnabends abends buken, um am Sonntag davon verkaufen zu können. Es findet sich darüber eine Verfügung des fürstl. Sächs. Oberamts aus dem Jahre 1770 vor, welche hier folgt:

Zu wissen sey hiermit
sonderlich denen es zu wissen nöthig.

Demnach bei fürstl. Oberamt und Rath das hiesige Beckerhandwerck zu vernehmen gegeben hat, da wie die Ordnung seithero gewesen und noch fortdauert, das Vier Meister des Sonntags das frischbacken haben, einige aus ihrer Zunft sich unterfangen hätten Sonnabend Nachmittag und nach 4 Uhr Feuer in dem Backofen zu halten und noch zu backen, hierdurch aber den Sonntäglichen frischbackenden Meistern Abbruch thäten, dergleichen hingegen wieder die bisherige observanz schnurstracks anschlage, mithin bey der deshalb gehabten Zusammenkunft vor offener Lade den Beschluß gefaßt habe:

daß, wenn von dato an und künftighin ein Meister ihres Mittels sich unterfangen würde Sonnabend um und nach 4 Uhr Feuer in den Backofen zu halten und noch zu backen, derselbe 1 Thlr. Strafe, davon $^1/_3$tel dem Fürstl. Oberamt, $^1/_3$tel dem Stadtrath und $^1/_3$tel dem Handwerk verfallen sein soll.

Und dann gedachtes Beckerhandwerk gehorsamst nachgesuchet und gebethen, sothanen Handwerksbeschluß Obrigkeitlichen Amtswegen zu confirmiren und dabey Kräfftig zu schützen, man auch sothanen Schluß vor dienlich und billig erachtet hat: Alß wird angeregter Handwercks-Schluß hiermit und Krafft dieses Obrigkeitswegen confirmiret und andern Meistern dieses Weißbecker-Handwercks ernstlich auferleget und anbefohlen dabey strecklich zu halten und bei jeden Uebertretungsfall davon zeitige Anzeige zu thun, da dann nach Gelegenheit der Zeit und Umstände ihnen richterliche Hilfe geleistet werden soll.

Urkundlich dessen ist die gesuchte confirmation unter Vordrückung des fürstl. Ober-Amts und des Stadtraths Siegeln, auch authentischer Supscription ertheilet worden, jedoch uns und euius trestio ohne Schaden und Nachtheil.

(L. S.)
fürstl. Oberamt das.
Johann Philipp Boetner.

Eisenach, den 8. Juni 1770.

(L. S.)
der Rath das.
Johann Jacob Eberhardt.

Die Einrichtung des Frischbackens hat bis zum Jahre 1837 bestanden, wo dieselbe aufgehoben wurde. Die Vorgeschichte dieser Aufhebung ist jedoch so interessant, daß sie nicht nur erwähnt, sondern eingehend geschildert zu werden verdient.

Einige Jahre vorher war dem Bäckermeister Christoph Dietsch auf sein Ansuchen die Erlaubnis erteilt worden, jeden Sonntag Kuchen backen zu dürfen. Derselbe hatte jedoch öfter diese Befugnis überschritten und nebenbei Brot und andre Ware gebacken, welch letzteres doch nur den vier Frischbäckern zukam. Dies war auch am 31. Juli 1836 der Fall. Der derzeitige Obermeister Christian Harseim hatte hiervon erfahren, schickte nachts $2^1/_4$ Uhr zu dem Ratsdiener Ehmer und ließ denselben zu dem Bäckermeister Chr. Maurer jun. bescheiden. Als Ehmer dort ankam, fand er den Obermeister Christian Harseim schon vor, welcher ihm mitteilte, daß Bäckermeister Dietsch in der Untergasse diese Nacht widerrechtlich backe und ihn aufforderte, ihn zu begleiten, um denselben aufzuheben. Als Obermeister Harseim, der Jungmeister Maurer und Ehmer an die Wohnung des Dietsch kamen, fanden sie dieselbe verschlossen. Auf wieder-

holtes Pochen öffnete der bei Meister Dietsch als Geselle arbeitende Meister Christoph Heß das Fenster und fragte nach ihrem Begehr und bemerkte hierauf, daß Meister Dietsch schlafe, er aber keinen Hausschlüssel habe. Nachdem Meister Dietsch geweckt worden war und am Fenster erschien, gab derselbe zu, daß er auch Brot backe, bei Nachtzeit ließe er aber niemand in sein Haus. Die Angelegenheit wurde nun dem Stadtrat zur weiteren Verfügung übergeben und daraufhin am 1. August 1836 Termin hierzu anberaumt. Zu diesem Termin erschienen auf mündliche Ladung die Obermeister H. Philipp Ebhardt, Christian Harseim, Christoph Kaiser sowie Bäckermeister Christoph Dietsch.

Den Obermeistern erklärte der Stadtrat, Bürgermeister May, daß dem Bäckermeister Chr. Dietsch auf Widerruf die Erlaubnis erteilt worden sei, an Sonntagen Kuchen backen zu dürfen, worauf die Obermeister erklärten, dies nicht zugeben zu können, indem sie sich auf den konfirmierten Handwerksbeschluß, wonach Sonnabends nach 4 Uhr kein Feuer mehr zu halten sei, beriefen. Außerdem habe er die ihm erteilte Erlaubnis überschritten und mißbraucht, da er auch Brot gebacken habe. Dietsch gab zu, daß er neben Kuchen auch Brot gebacken habe; er habe von dem angeführten Handwerksbeschluß nichts gewußt. Die Obermeister erklärten ferner, daß sich auch die Frischbäcker dazu verstehen würden, des Sonntags ebenfalls Kuchenware zu backen, und baten, daß dem Dietsch das Kuchenbacken an den Sonntagen ferner nicht mehr gestattet werde.

Der Stadtrat erteilte hierauf die Weisung: dem Meister Dietsch wird in bezug auf den Handwerksbeschluß von 1770 und auf eingelegte Berufung der Bäckerobermeister hiermit die Erlaubnis, an den Sonntagen Kuchen backen zu dürfen, untersagt; auch hat Meister Dietsch, da er die erhaltene Erlaubnis zum Kuchenbacken überschritten und zugleich Brot gebacken hat, die entstandenen Stadtratskosten zu bezahlen. Dagegen tritt die in dem erwähnten Handwerksbeschluß angedrohte Strafe, da Meister Dietsch denselben nicht gekannt zu haben behauptet, und die Obermeister, daß ihm dieser Beschluß besonders bekannt gemacht worden sei, nicht nachweisen können, nicht in Kraft.

Auf mehrere eingegangene Beschwerden, daß die Frischbäcker schon des Sonnabends 10 Uhr abends anfingen, zu backen, und deshalb die Ware Sonntags früh schon altbacken sei, und nachdem auf Befragen die Frischbäcker erklärt hatten, dies tun zu müssen, um fertig werden zu können, ersuchte die Großherzogliche Stadtpolizeikommission E. E. Stadtrat, womöglich eine Vermehrung der Sonntagsbäcker herzustellen oder den Uebelstand sonst zu beseitigen, von den desfallsigen Verfügungen aber Mitteilung anhero zu machen.

Inzwischen richtete Chr. Dietsch folgendes Schreiben an den Stadtrat:

Eisenach, den 29. September 1837.

Hochedler Stadtrath!

Von E. E. Stadtrathe ist mir das Kuchenbacken an Sonntagen bis auf Widerruf früherhin gestattet worden. Am 1. August v. Jahres ist mir diese Erlaubniß wieder entzogen worden, weil ich auch an einem Sonnabend nach

4 Uhr Nachmittags Brod zum Verkauf meinem Geständniß zu Folge gebacken habe. Die Zudringlichkeit des Bäckerhandwerks, deren Berufung auf einen am 8. Juni 1770 gefaßten obrigkeitlich bestätigten Beschluß und deren Angabe, daß die vier Zunftgenoßen, welche jeden Sonntag nach der Reihe das sogenannte Frischbacken besorgen, haben E. E. Stadtrath, der selbst der Meinung, daß das Verbot des Kuchenbackens nicht unter dem von der Innung angezogenen obrigkeitlich bestätigten Handwerks-Beschluß begriffen sey, zur Zurücknahme der mir ertheilten Erlaubniß zum sonntäglichen Kuchenbacken bewogen.

Jener Beschluß verordnet, daß wenn ferner und in Zukunft ein Meister ihres Mittels sich unterstehen werde, Sonnabends nach 4 Feuer in den Backofen zu halten und noch zu backen, derselbe in einen Thaler Strafe verfallen seyn sollte.

E. E. Stadtrath urtheilte ganz richtig, daß unter diesem Beschluß das Sonntags-Kuchenbacken nicht mit begriffen seyn könne. Denn zum Sonntags-Kuchenbacken wird der Backofen am Tage zuvor um 4 Uhr Nachmittags nicht, sondern erst Sonntags früh geheizt.

Auch der Articel 15 der Weißbäcker-Innung vom 29. Aug. 1735 enthält kein Verbot wegen des Sonntags-Kuchenbackens, überhaupt erwähnt die Innung durchgängig gar nicht des Kuchenbackens. Dagegen befiehlt die Innung im § 18, daß jeder Bäcker einen hinlänglichen Vorrath von Brod für den gemeinen Mann bereit halten solle und im § 19 ist nur denen zum Handwerk nicht gehörigen Personen das Brodbacken verboten, und nur den Dorfbäckern oder den vom Lande soll verboten seyn, Weißbäckerwerk feil zu haben mit Ausnahme der Jahrmärkte.

Um so weniger kann das Backen und das Verkaufen von Kuchen an Sonntagen einem Innungsgenossen verboten werden.

Die Obermeister haben nach ihrer Erklärung vor E. E. Stadtrath die Meinung ausgesprochen, daß die, welche der Reihe nach das Frischbacken an Sonntagen ausüben, nicht anstehen würden, auch Kuchen zu backen.

Seitdem ist länger als ein Jahr verfloßen und in diesem langen Zeitraum hat auch nicht ein einziger Sonntagsbäcker Kuchen, sondern nur die gewöhnliche Waare an Semmeln, Rosinweckchen, Franz- und Dreierbrödchen gebacken, noch weniger gibt sich ein Innungsverwandter damit ab, die mancherlei Kuchenwaaren, wie ich solche während meines Aufenthaltes in Amerika kennen zu lernen Gelegenheit hatte, zu backen. Ueberhaupt geben sich die hiesigen Zunftgenossen damit nicht ab, Kuchenwaaren zum freien Verkauf zu backen sondern nur auf vorgegangene Bestellung und es sind doch nur einzelne, welche dergleichen Bestellungen annehmen und annehmen können, weil die Mehresten darauf nicht eingerichtet sind. Wenn daher das Publikum bey unerwarteten Vorfällen schnell Kuchenwaaren zu erhalten wünscht, so ist dergleichen — aber nicht der durch mich gebacken werdenden Art, mehr Torten pp. — nur bei dem Schweizer Conditor Datzi, aber auch nicht frisch zu haben. Darüber hat sich nicht nur das Publikum schon mehrmale beschwert, sondern ist auch bey der jüngsten Anwesenheit der gnädigsten Landesherrschaft zu Wilhelmsthal der Mangel an frischen Kuchenbackwerk an Sonntagen sehr gefühlet worden. Dergleichen Waare wurde bey mir an Sonntagen gesucht, aber die bei mir allein vorhandene alte Waare natürlich nicht für annehmbar gefunden. Darauf wurde bey den übrigen Bäckern unter Leitung der verwittweten Frau Remmler hier, die als Zeugin darüber vernommen werden kann, sowie die Obsthändlerin Kaiser, nachgefragt, allein diese hatten sämmtlich weder frische noch alte Kuchenwaare. Daher sahen sich die Hofleute genöthigt, von mir doch noch die bey mir vorräthige alte Kuchenwaare anzunehmen. Es wurde übel darüber geurtheilt, daß man an Sonntagen hier bey keinen Bäcker frische Kuchenwaare ohne vorausgegangene Bestellung erhalten könne.

Aber auch das Verbot des Brodbackens an dem Sonnabend nach 4 Uhr Nachmittags ist ganz unzuläßig. Denn der gemeine oder arme Mann kauft

täglich seinen Brodbedarf und das von mir am Sonnabend spät oder in der Nacht gebackene Brod ist immer zeitig abgegangen; ich würde dergleichen nicht gebacken haben, wenn ich solches nicht hätte absetzen können.

Seit dem Bestehen dieses Verbots 1770 bis hierher haben sich die Ansichten und Verhältnisse so wesentlich verändert, daß jener, obgleich obrigkeitlich bestätigte Handwerksbeschluß keine Anwendung mehr finden kann. Der wahre Zweck der Innung nach jetzigen Grundsätzen wird vollkommen erreicht, auch ohne jenen Beschluß, und dem freien Wirken einzelner Zunftgenossen mehr Spielraum vergönnt, denn wenn man an den Sonnabenden nach 4 Uhr die hiesigen Backhäuser untersuchen wollte, so würde man in mehreren Backöfen noch Feuer nach 4 Uhr und fortgesetztes Backen finden und so ist es seit vielen Jahren geschehen. Gewöhnlich ist auch der Bäcker am Sonnabend Nachmittag 4 Uhr noch nicht fertig mit Backen und man ist froh, wenn man etwas zu thun hat.

Daher sehe ich mich veranlaßt gegen E. E. Rathsdecret vom 1. August 1836 an die Großherzl. Sächs. Landesdirection supplicanto mit der unterthänigen Bitte:

> das Sonntags-Kuchenbacken wir wiederum unbedingt nachzulaßen und den, den Zeitverhältnißen nicht mehr angemessenen Handwerksbeschluß vom 8. Juni 1770 gänzlich aufzuheben,

mich zu wenden, E. E. Stadtrath aber um die Einsendung der ergangenen Acten mit vorträglichem Bericht in derjenigen größten Hochachtung ersuchen, in welcher ich beharre

E. E. Stadt-Rathes
gehorsamster
Christoph Dietsch.

Auf Veranlassung des Ersuchens der Großherzl. Polizeikommission, die Vermehrung der Sonntagsbäcker um einige zu veranlassen, wurden die Obermeister Andreas Burgemeister und Nicol. Jobst auf das Rathaus gefordert und ihnen darüber Vortrag gehalten. Da die Obermeister ohne Zustimmung der Innung keine bindende Erklärung abgeben konnten, vielmehr erst die Sache der Innung unterbreiten müßten, wollten sie deren Erklärung sodann abgeben.

Der obrigkeitliche Beigeordnete der Innung, Herr August Roese, erstattet über die fragliche Innungsversammlung folgenden Bericht:

Eisenach, den 22. Nov. 1837.

In der heutigen Versammlung des Bäcker-Handwerks trug ich den Meistern umständlich vor:

wie vom Publikum Klage geführt würde, daß die Bäckerwaare Sonntags früh oft schon alt und vom Tage vorher und daß häufig schon gegen Mittag kein Backwerk mehr zu bekommen sey; was seinen Grund darin habe, daß 4 Sonntagsbäcker für das Bedürfniß der hiesigen Stadt zu wenig liefern könnten, daß sie daher Abends vorher anfangen müßten zu backen, um mehrere Schüsse zu bekommen; daß aber diesem Uebelstande wohl dadurch abgeholfen würde, wenn das Institut der Sonntagsbäcker ganz aufgehoben oder doch deren Zahl um einige vermehrt würde.

Sämmtliche Meister erklärten jedoch:

Sie könnten ihre Zustimmung nicht geben, daß das Institut der Sonntagsbäcker aufgehoben werde, sie seyen froh, daß sie den Sonntag feiern könnten, wie ihre übrigen Mitbürger, wenigstens für gewöhnlich, da das Frischbacken des Sonntags doch nur alle 10 Wochen die Reihe herum komme. Wenn sie alle backen sollten, würden sie vor 9—10 Uhr nicht zur Ruhe kommen, ehe alle Vorkehrungen und Folgen, insbesondere das Reinigen der Geräthe, beseitigt wären.

Dies hätte Einfluß auf den Meister, die Gesellen, die Frau, die Kinder und das Gesinde, und von alle diesen würde selten einmal jemand den Vormittagsgottesdienst besuchen können, wenn alle Meister backen sollten.

Nächstdem sey es aber rein unmöglich, daß mehr als 4 Bäcker des Sonntags mit einigem Vortheil backen könnten, da sie höchstens ein Brett voll Semmeln in den Ofen zu schieben hätten, wenn sie alle backen sollten, dies aber die Kosten des Brennmaterials nicht decke. In der Woche könne jeder weiße Waare backen, weil er dann Brod für Privatleute mit backe.

Auf die Bemerkung,

daß es doch wohl zweckmäßiger sei, wenn die Zahl der Sonntagsbäcker auf 6 oder 8 festgesetzt werde, in welchem Falle jeder nur Einen Schuß weißer Waare zu backen hätte und also ganz frische Waare liefern könne,

entgegneten die Meister,

daß eine Erhöhung der Zahl nicht wohl stattfinden dürfe, weil nur 4 Bäckerhäuschen vorhanden wären,

und auf den Vorschlag,

daß das Recht, in einem der 4 Bäckerhäuschen Waare auszulegen, nach wie vor, der Reihe nach jedem Meister zu Theil werde, nebenbei aber noch 2—4 andern Meistern nach einer gewissen Reihenfolge gestattet seyn möge, in ihren Wohnungen frische Waare auszulegen

gingen sie nicht ein.

Aug. Roese.

Schreiben des Stadtrats an die Großherzogl. Landesdirektion:

Eisenach, den 14. October 1837.

Bericht des Stadtraths über die für die jetzige Zeit mangelhaft befundene Einrichtung des Sonntagsbacken in hiesiger Stadt.

An
Großherzogl. S. hochg. Landes-Direction
zu Weimar.

Bei dem Bäckerhandwerk bestand bis jetzt die Ordnung, daß jeden Sonntag vier Meister in einer gewissen Reihenfolge das Frischbacken — und zum Feilhaben ihrer Waaren die 4 am Rathhaus angebauten, im vorigen Jahre erst neu hergestellten Bäckerhäuschen zu benutzen hatten. Diese Einrichtung hat das Gute, daß der damit verbundene Gewinn an jeden Meister kommt, und doch die übrigen einen Ruhetag halten und den Gottesdienst ungestört besuchen können.

Indessen hat sich aber schon seit dem Jahr 1806 gegen diese Einrichtung die Klage erhoben, daß 4 Bäcker das sonntägliche Bedürfniß der Stadt nicht befriedigten.

Bl. 3 b der beiliegenden Acten
D III C. a 23.

und es sind im Jahr 1821, wo dieselben Klagen auch bestanden haben müßen von Hochpreißlicher Landes-Direction II. Sect. Verfügen zu Zwangsmaßregeln angedroht worden

Bl. 13 ders. Acten

Unterdessen ist der auf kurze Zeit in Amerika von hier abwesend gewesene Bäckermeister Christoph Dietsch hierher zurückgekehrt, und fing an, allerhand Kuchen und früher hier nicht bekannt gewesenes Backwerk, welches jedoch vielen Beifall fand, zu bereiten und wir trugen kein Bedenken, dem Meister Dietsch auf seine bei uns gestellte Anfrage und Bitte im Sommer 1836 die Erlaubniß zu ertheilen, auch Sonntags, wo das Reihebacken nicht an ihm sey, dergleichen Kuchen backen und verkaufen zu können. Die übrigen Bäcker, darüber neidisch, hatten ihm aufgepaßt und darüber betroffen, daß er auch zu gleicher Zeit Brod backe, was einem unterm 8. Juni 1770 obrigkeitlich bestätigten Handwerksbeschluß zu Folge durchaus jedem,

an welchem nicht das Reihebacken stehe, von Sonnabend Nachmittags 4 Uhr an durchaus verboten sey. Dieser bis daher dem Stadtrath unbekannt gebliebene Handwerksbeschluß nöthigte uns die dem pp. Dietsch ertheilte Erlaubniß zurück zu nehmen und das Handwerk vor der Hand bey dem erworbenen Recht zu schützen.

Bl. 1—4, ingl.
der ebenfalls beiliegenden Acten
D. III C. 46

Im November vorigen Jahres kam bei Großherzogl. Stadt Polizei Commission zur Sprache, daß Sonntags die Bäckerwaare selten frisch, sondern meistens schon ausgetrocknet zu haben wären, und dieß von den Bäckern damit entschuldigt werde, daß sie Sonnabend Abend schon backen anfangen müßten, wenn sie den für den Sonntag nöthigen Vorrath fertig bringen wollten.

Was darüber bey Großherzogl. St. P.=Commission vorgekommen, ist uns zur Beseitigung

Bl. 7 u. 8 Act. D III C 46

mitgetheilt worden.

Ebenso hat der Bäckermeister Dietsch fast gleichzeitig in einem ausführlichen Schreiben

Bl. 9—11

um Wiederherstellung der ihm früher ertheilten Erlaubniß zum Backen an jedem Sonntag nachgesucht und um unsere Verwendung deßfallßig bey hochpreißlicher Landesdirection gebeten.

Wir vernahmen zunächst die jetzigen Obermeister, als diese aber eine bestimmte Erklärung abzugeben sich nicht ermächtigt glaubten, trugen wir dem obrigkeitlichen Abgeordneten auf, daß er in einer Handwerksversammlung die Meister dahin zu disponiren suchen möchte, entweder auf eine Vermehrung der Sonntagsbäcker auf 8, oder auf Freigebung des Sonntagsbackens an alle Bäckermeister einzugehen. Es sind aber dessen darauf gerichtete Bemühungen, wie

Bl. 12 b und 13

zu ersehen ist, durchaus ohne allen Erfolg geblieben; es soll also nach des Handwerks Meinung das Publikum an den Sonntagen meistens nur altbackene oder gar keine Waare erhalten.

Nach den gegebenen Verhältnissen finden wir nun unserer unvorgreiflichen Ansichten nach, zwar zweckmäßig, daß die Einrichtung mit den 4 Reihebäckern, welchen auch die ausschließliche Benutzung der 4 Bäckernhäuschen am Rathhaus überlaßen bliebe, beibehalten, jedoch auch jedem andern Bäcker erlaubt werden könne, ebenfalls jeden Sonntag zu backen.

Auf diese Weise behielten die Reihebäcker noch immer den Vorzug, daß sie öffentlich am Rathhaus feil haben dürften und es würden von der allgemeinen Erlaubniß nur diejenigen Bäcker, welche an einer vortheilhaften Lage wohnen, Gebrauch machen.

Wollte man im Gegentheil, indem die Erlaubniß, daß jeder Bäcker Sonntags backen dürfte, ausgesprochen wurde, das Institut des Reihebackens aufheben und doch nicht befehlen, daß jeder Bäcker Sonntags backen müßte, so könnte entweder aus Zufall, wo ein Bäcker sich auf den anderen verlassen hätte, oder aus böslicher Absicht, indem sich die Meister darüber verabredeten, irgend einmal an einem Sonntag gar kein Backwark zu haben seyn. Es dürfte daher das Reihebacken für 4 Meister nicht nur ferner zu gestatten, sondern sogar zu gebieten, dennoch aber jeden zu erlauben seyn, für seinen Hausverkauf auch backen zu dürfen.

Dem einsichtsvollen Ermeßen des hohen Collegium stellen wir die weitere Entscheidung ehrerbietigst anheim, schließen zwei Actenbände und die Bäcker=Innung von 1735 bey und beharren in tiefer Verehrung

pp. Stadtrath.

Hierauf kam folgende Entscheidung:

Im Namen
Sr. Königlichen Hoheit
des Großherzogs zu Sachsen-Weimar-Eisenach.

Bei dem im Berichte des Stadtraths zu Eisenach vom 14. d. M. dargelegten Umständen, haben wir zur Abhülfe des bisher an Sonntagen öfters Statt gefundenen Mangels an frischer Bäckerwaare, beschlossen, zwar die seit langen Jahren bestandene Einrichtung, daß vier Bäckermeister der Reihe nach an Sonntagen frische Waare backen und mit solcher in den dazu bestimmten Buden am Rathhaus feilhalten, fortbestehen zu lassen, aber auch zu gestatten, daß die übrigen dortigen Bäckermeister, jedoch mit gehöriger Beobachtung der Vorschriften des Sabbathsmandats Sonntags Bäckerwaaren aller Art backen und verkaufen.

Der Stadtrath, welchem die eingeschickten Acten hierbei zurück gelangen, hat Obigem gemäß die Bäcker-Innung zu bescheiden und das deshalb Erforderliche anzuordnen.

Weimar, den 23. December 1837.

Großherzogl. S. Landes-Direktion.
Schwendler.

An den Stadtrath zu
Eisenach.

Das Backen an Sonntagen betr.

Eingangen den 5. Januar 1838
Eröffnung den Obermeistern und dann
Bekanntmachung im Wochenblatt.

m.

Eisenach, den 6. Januar 1838.

Erschienen auf Ladung die Bäckerobermeister
Burgemeister
Jobst
Käftner

und erhielten vorstehendes hohes Rescript gehörig eröffnet und baten um Abschrift.

Pfefferkorn.

Im Eisenachschen Wochenblatt Nr. 4 vom Sonnabend, den 13. Januar 1838, befindet sich nun die folgende Bekanntmachung:

Es wird hiermit zur öffentlichen Kunde gebracht, daß zu Abhülfe des seither an Sonntagen stattgefundenen Mangels an frischer Backwaare, zwar die seit langen Jahren bestandene Einrichtung, daß vier Bäckermeister der Reihe nach an Sonntagen frische Waare backen und mit solcher in den dazu bestimmten Buden am Rathhaus hier feil halten, ferner bestehen, daneben aber auch gestattet seyn soll, daß die übrigen Bäckermeister, jedoch mit gehöriger Beobachtung der Vorschriften des Sabbathmandats, Sonntags Bäckerwaaren aller Art backen und verkaufen.

Eisenach, den 6. Januar 1838. Der Stadtrath.
C. W. C. May.

In derselben Nummer des Eisenachschen Wochenblattes findet sich auch gleich folgendes Inserat:

> Allen meinen verehrten Kunden und Freunden mache ich hiermit die ergebenste Anzeige, daß außer den gewöhnlichen Wochentagen alle Sonn- und Festtage durch das ganze Jahr frische Bäckerwaare bei mir zu haben ist.
>
> Christian Leiß, Bäckermeister neben dem Residenzhause.

Gegen die oben angeführte Entscheidung der Großherzogl. S. Landesdirektion erhob nun die Bäckerinnung in einem umfangreichen Schreiben

Einspruch. Dieser Einspruch wurde jedoch von den Behörden zurückgewiesen, und nun waren für die Bäcker in Eisenach die freien Sonntage beseitigt. Es wurde in Zukunft eben in jeder Bäckerei auch des Sonntags gebacken."

Wir hätten nun endlich zum Schlusse dieses Abschnittes noch des Backquantums zu gedenken, oder wieviel in früheren Zeiten ein jeder Meister täglich oder wöchentlich backen durfte. Heutzutage lächelt man darüber, wenn man liest, daß es einst eine Zeit gab, wo auch die Menge der zu backenden Ware einem Zwangsgesetze unterlag. Jetzt backt ein jeder, soviel er abzusetzen gedenkt, so war's aber nicht zu der Väter Zeit. Sei es nun, daß es im Zusammenhang mit dem Wechselbacken stand und somit ein Resultat der freien Uebereinkunft im Handwerk war, oder sei es, daß eine solche Maßnahme zeitweise bei Teurungen notwendig wurde, um die Magazinvorräte haushälterisch einzuteilen. Genug, eine derartige Beschränkung hat mehrfach bestanden. Nur an einer Stelle will uns dieselbe als eine despotische Maßnahme erscheinen, nämlich im Wiener Stadtrecht von 1340. Herzog Albrecht II., der wegen seiner vielen Einrichtungen, die er dem Lande gab, der Weise genannt wird, scheint ein abgesagter Feind der Metzger und Bäcker gewesen zu sein; denn nicht nur, daß er die Innungen aufhob und nur die Laubenherren und Hausgenossen (Münzer) bestehen ließ, sondern auch daneben, daß er den Markt ganz frei gab, beschränkte er die Gewerbstätigkeit der Wiener Handwerker so auffallend, daß man nur annehmen kann, es habe das eine Strafe für ihr ehemals so kühnes Auftreten sein sollen; denn während nach eben diesem Stadtrecht völlig freie Einfuhr von Brot war, während Fremde sich als Bäcker in Wien niederlassen durften, ohne daß sie vom Handwerk Genehmigung haben mußten, während die alten Bäcker mit Strafe bedroht wurden, wenn sie sich an den neuen Bäckern vergingen, wurde ihnen zugleich geboten:

Vnd durch merer Gnad so erlauben wir ir igleichen ze pachen einen halben mut ze der wochen, vnd nit mer, Swer darüber mer puech, der muz daz wandel geben, als ez der Rat der Stat auffsetzet.

Und aus Gnade erlauben wir ihrer (der Wiener Bäcker) jeglichen, wöchentlich einen halben Mut zu backen, aber nicht mehr. Wer mehr büke, der müßte so viel zur Buße geben, als es der Rat der Stadt auffetzt.

Diese Verordnung erscheint uns vollständig unverständlich, und man sucht vergebens nach den Ursachen dieser ganz unbegreiflichen Bevorzugung der fremden zum Schaden der einheimischen Bäcker Wiens. Zugunsten des Gesetzgebers ist man schon versucht, anzunehmen, daß es vordem die Herren Bäckermeister zu arg getrieben haben, und dem Aerger darüber diese unverständliche Verordnung entsprang.

Behördliche Strafbestimmungen gegen die Bäcker.

So reich das Mittelalter an Gesetzen und Verordnungen gegenüber den Bäckern war, so groß und mannigfaltig ist auch die Zahl der angedrohten Strafen, die bei Uebertretungen dieser Gesetze und Verordnungen in den einzelnen Städten verhängt wurden.

Wir haben bereits gesehen, mit welch enormen Hindernissen der Getreidehandel des Mittelalters (inwieweit er eben als solcher überhaupt existierte) zu kämpfen hatte, und wie es dem Bäcker notwendig war, auf größere Getreidevorräte bedacht zu sein, als es in unsern Tagen der Fall ist. Da mochte es sich wohl zu solchen Zeiten, in denen die Preise der Lebensmittel durch eine in Aussicht stehende gute Ernte hätten fallen sollen, ereignen, daß die Bäcker ihre zu hohen Preisen aufgekauften Vorräte auch mindestens um jenen Satz wieder verwerten wollten, um den sie dieselben erworben hatten. Murrte nun die Bürgerschaft dagegen, und ereignete es sich, daß plötzlich in einer benachbarten an einem Flusse liegenden Stadt eine neue Kornquelle durch Zufuhr aufging und der diesseitige Rat im Interesse der Gemeinde Gebrauch davon machte, so war es wohl eine ziemlich natürliche Folge, daß eine Spannung eintrat, die nicht selten einen offenen Bruch herbeiführte. Zwei harte Steine mahlen scharf aufeinander, sagt ein altes Sprichwort, und wollten in einem Falle wie dem beispielsweise angeführten die Bäcker nicht nachgeben, so kamen die Repressalien der Gemeinde, des Rates, und diese bestanden entweder darin, daß man drohte, in den Klöstern zu backen, oder daß man fremden Bäckern freien Markt gab, oder daß man öffentliche und Gemeindebackhäuser errichtete. Natürlich sind dies Maßregeln aus solchen Zeiten, wo noch keine Gemeinde- und Ratsbackhäuser existierten, und wo solche vorhanden sind oder waren, haben sie meist ihr Bestehen einem solchen Vorfall zu verdanken. Die Drohung, nicht nur in den Klöstern zu backen, sondern auch noch dazu den Bäckern die Frucht- und Mehlvorräte zu einem Taxpreise wegzunehmen, ereignete sich z. B. in Eßlingen.

Der Fall, daß fremde Bäcker zugelassen wurden, hat sich in fast jeder Stadt ereignet, und Lokalchroniken zählen viele solcher Maßnahmen allenthalben auf. Die Errichtung öffentlicher Backhäuser geschah z. B. in Frankfurt a. M. um 1517, wo durch große Trockenheit eine Teurung eintrat. Lersner erzählt darüber folgendes: „Nachdeme bey etlichen Jahren das Korn nicht gerathen ist; als seynd im Anfang dieses Jahres und zwar im Febr. die Bauern auß der ganzen Wetterau mit vielem Korn anhero kommen; da hat die Stadt Augspurg und Ulm in die achtzig tausend Achtel ihnen abgekauffet; zu dieser Summe kauften sie noch zwanzig tausend Achtel auß dem Teutschen Hauß, bezahlen jedes Achtel zu zwei Reichsthaler, ladeten es in 16 Schiffen und fuhren es den Rhein hinauff; E. E. Rath wollte von diesem Korn wegen Theurung keines

behalten. Nachmals mußten sie es zu 3 Rthlr. einkauffen; den 16. Februar hat E. E. Rath, um die Frucht im Preis zu erhalten, der Bürgerschaft und wer es zu bezahlen hatte, Mehl zu kauffen angeboten, das Achtel vor 2 fl 8 Schilling zu malen, da wegen der Dürrung das Mal-Werk sehr klein gewesen. Seither der Herbst-Meß bekommen die Becker v. E. E. Rath Mehl, wodurch der Vorrath also verringert worden, daß die Stadt im Fall einer Belagerung keine vier Tag Vorrath genug gehabt hätte. Den 23. May seynd 13 gewaltige Schiffe mit Korn unten herauff von Cöllen oder vielmehr aus Holland anhero kommen; von dieser Frucht wurde das Achtel um 2 fl schlecht Geld verkaufft. Als die Bäcker auch nicht recht backen wollten, sollte ein Schnell vor sie verfertigt werden, dannenhero den 8. Julii ein ganzes Handwerk bey E. E. Rath dagegen supplicando eingekommen. Den 3. August wurden die Becker gezwungen, Brod zu backen und dasselbe theils auf das Leinwandshauß theils in das St. Katharinenkloster zu lieffern, da dann einem jeden burger 2, 4 bis zu 6 Laib Brod ja so viel er bezahlen können, zu kauffen gegeben worden, da hat man den Mangel des Brodes unter der Burgerschaft sehen können, dieses währte zwei Tage; den dritten Tag sahe man Brod und Weck genug auff den Läden. Den 2. Octtober seind zwei gemeine Backhäuser an der Catharinen Pforten auffgerichtet worden und den 1. Dezemb. ist das dritte Backhaus an der Bockenheimer Pforten, zu einem gemeinen Backhaus auffgerichtet worden" usw.

Von den Strafen am Eigentum und den Gerechtsamen war die gelindeste derselben die Konfiskation der Ware. Sie wurde meist angewendet, wenn das Gewicht der verschiedenen Backwerksorten der Taxe nicht entsprechend war, also wenn die Bäcker zu leichtes Brot feilhielten. In der Regel geschah diese Hinwegnahme zum Besten der Armen, der Hospitäler, der Findelhäuser, der Sondersiechen oder Aussätzigen usw., und in fast allen Statuten der alten Stadtrechte findet sich die Konfiskation angeordnet, wie in Hamburg, Schmalkalden, Gera, Gützkow, Cöln, Ulm usw. Aber auch, wenn nach dem probeweisen Anschneiden des Brotes bei der Brotbeschau dasselbe nicht gar oder nicht aus reinem Mehl befunden wurde, geschah es, daß man es konfiszierte, wie z. B. in Lüneburg, Lauenburg usw.

Geldstrafen wurden neben andern ins Bereich der Handwerksstrafen gehörenden Fällen von der Obrigkeit da noch erhoben, wo in vielen Städten die bloße Konfiskation angeordnet war, also bei zu leichter Ware oder bei höherem Preisansatz, als die Taxe es gestattete, wie z. B. in Freiberg, Eßlingen, Winterthur usw. Meist erstreckten sich diese Strafen immer nur auf die einzeln vorliegenden Fälle und richteten sich nach dem Wert der Ware. Nach der Ordnung, welche Rudolf von Habsburg der Stadt Heilbronn um 1281 gab, wurde das schlecht gebackene oder zu leichte Brot von den Schaumeistern statt für drei für zwei (?) verkauft, und der Bäcker mußte überdies der Stadt ein Strafgeld von einem Solidus Speyerer Denare geben. Aber es kam auch vor, daß die Obrigkeit mit-

unter das ganze Handwerk um eine runde Summe strafte, wenn dasselbe sich weigerte zu backen oder eine künstliche Teurung aufzuführen sich bemühte. Da ist es denn wieder der gestrenge Senat der Stadt Frankfurt a. M., der da kurzen Prozeß machte und, als man z. B. 1562 im November acht Tage lang weder Brot noch Wecke haben konnte, am 2. Dezember die Bäcker in eine Buße von 100 fl verurteilte, welche Strafe derselbe im Jahre 1565 wiederholte, als man nach Untersuchung einer momentanen Teurung fand, daß unsre seligen Gewerbsvorfahren mit doppelter Kreide gerechnet hatten.

An die Geldstrafe schloß sich die Niederlegung des Handwerks an, wenn sich die Uebertretungsfälle wiederholten, wie dies z. B. die Gesetze der Stadt Gera, § 59, verordneten, oder wenn ein Bäcker ohne Erlaubnis der Ortsobrigkeit das Backen einstellte, wie in Eßlingen, wo der Betreffende auf ein Jahr die Befugnis zum Backen verlor. Einen solchen Fall können wir z. B. aus der Geschichte der Stadt Mülhausen i. Els. mitteilen:

„Dieses (1570) vnnd die gevolgte Jahr seynd sehr naß gewesen, also daß durch stätiges Regenwetter die Statt Mülhaussen, zum etlichen mahlen in das Wasser gesetzt, vnnd dadurch eine große theüwrung verursacht worden, welche fünff jahr einanderen nach gewähret, vnnd viel land vnnd leüth in jahmer und Hungersnoth gebracht hat: das gemeine volkh ihrer armuet etwas zue helffen, vnnd ihren Hunger zue stillen, haben ohngefahr so viel geschället äpffel, als sie mähl zue wegen bringen mögen, gesäuberet gesotten, vnnd nachdem sie durch einen korbh, oder sackh wol vertrieffen lassen, in den gehanenen täig geknettet, vnnd wol gesaltzen, welches noch so viel brot als sonsten gegeben hat: Die Oberkheit allhie hat ihre khästen öffnen, den burgeren vmb leidenlichen preiß khorn austheilen, vnnd den bekhen vorhalten lassen, daß sie, weil, der weitzen acht pfunt stebler gelte, die rappenbrot fünff lötig backen, vnnd kheines eher es beschaumt vnnd abgewägen seye bey straff fünff pfunts gelts für jedes mahl verkauffen sollen; obwolen nun sich eines solchen gebottes beschwären, die ohnmöglichkheit einwenden vnnd vermäinen wollten, sie nicht hiezu zue zwingen wären, ist die Oberkheit doch beo ihrer erkhanntnuß beharret, hat den bekhen ihr Handwerk nidergelegt, vnnd ihren Pfruenhauß vnnd Spittal rappen- vnnd plapperprot zu bachen verordnet, biß das etliche bekehen, als Hanns Geyelin, vnnd Jakob Blech, sich eines anderen besonnen, vnnd nach außgebettener Verzeyhung, vnnd erlaubnuß, nach vorgeschriebener ordnung, wiederumb zue bachen angefangen haben."

Noch härter war die Verweisung aus der Stadt auf eine bestimmte Zeit, die auch bei andern Vergehen im dreizehnten und vierzehnten Jahrhundert nicht selten vorkommt. Es ist merkwürdig, welche Begriffe man ehedem vom Heimatsrechte hatte, und wie eine Stadt glaubte, auf Kosten einer andern benachbarten Stadt sich jedes mißliebigen oder unnützen Bürgers entledigen zu können. Das Gerichtsbuch der Stadt Bamberg von 1306 bis 1333 zählt solcher einzelner Fälle eine ganze

Reihenfolge auf. Speziell auf unser Handwerk angewendet, findet man die Strafe im Erfurter Zuchtbrief in der bereits früher aufgeführten Angelegenheit wegen Hausbackens.

Aber man hatte auch Freiheitsstrafen für diejenigen, welche zu wiederholten Malen bereits für ein und dasselbe Vergehen gebüßt worden waren, indem sie in den Turm oder in das Stadtgefängnis spazieren mußten. So z. B. in München laut Magistratsverordnung von 1468, wörtlich also lautend: „Den ungeratn peck, der puzz (Buße, Strafe) nicht fürchtet, will man an dem leib pezzern (büßen) und straffen, vnd wenn derselbe pekhn einr dreistunt puzzwidrig (dreimal straffällig) wirt, den legt man hintz dem scherg biz der rat ainr pezzrung oberain kumpt.“ Auch der schon oft erwähnte Erfurter Zuchtbrief setzt acht Tage Gefängnis auf dem Turm als Strafe für nicht wohlgebackenes und zu leichtes Brot aus.

Eine merkwürdige Strafe finden wir noch in Basel. Wer nämlich Bohnen und ein Kraut, namens Hopho (Hopfen), mit in den Teig mischte, mußte dem Bischof drei Pfund zahlen und ward aus der Bäckergesellschaft ausgestoßen.

Die bis hierher aufgeführten Strafen, obwohl einige sehr barbarische und ganz dem Geiste des Mittelalters entsprechende darunter sich befanden, waren dennoch keine, die nach unsern heutigen Begriffen von Bürgerehre den betreffenden Straffälligen derartig kompromittiert hätten, daß es ihm ferner nicht gut möglich gewesen wäre, sich in der Gesellschaft frei und ungehindert bewegen zu können. Geldbußen und Konfiskation infamieren ebenso wenig als eine Freiheitshaft, sobald letztere nicht für gemeine und entehrende Verbrechen abgebüßt werden mußte. Verbannungen aus der Stadt waren ein so beliebtes und gangbares Rechtsmittel, um irgendeine lästige Person los zu werden, daß sie namentlich vom Parteihaß im Kampfe zwischen der Demokratie und Aristokratie nicht selten angewendet wurden.

Indem wir aber das übliche Strafverfahren im Mittelalter gegenüber unserm Handwerk weiter beleuchten, kommen wir jetzt an eine Reihenfolge von Züchtigungsmitteln, die, wie es scheint, nicht selten angewendet wurden und ganz geeignet waren, entweder alles Gefühl für Ehre und bürgerliche Würde gänzlich im bestraften Manne zu töten und dadurch ein vielleicht tüchtiges Mitglied der menschlichen Gesellschaft zu rauben, oder die im Bürger von Reputation und Gefühl einen nagenden Wurm für die ganze Zeit seines Lebens zurücklassen mußten. Keinem Handwerk waren die Einwohner der Städte von jeher so aufgesessen als denen, die mit Lebensmitteln handelten, und unter diesen wiederum waren es die Bäcker hauptsächlich, die Obrigkeit und Bürgerschaft fortwährend mit mißtrauischen Augen beobachteten, und auf deren Vergehen man die härtesten Strafen setzte.

Eine im Mittelalter vorkommende Strafe für diejenigen, welche zu leichtes oder schlechtes und „betrügerisches“ Brot buken, war das

Prangerstehen. Es war dies nun freilich gegenüber dem Schnellgalgen und dem Schupfen (von dem sogleich die Rede sein wird) ein bedeutend milderes, aber dennoch immer entehrendes Strafmaß, und wir treffen es meist in späteren, also kultivierteren Zeiten an als jene noch zu beschreibende Prozedur.

Ueber den Pranger in Nürnberg finden wir folgendes aufgezeichnet: „Anno 1622 Jar, Freitag den 28. Juny hat ein Erbar Rath mitten vf dem Markt alhie einen hohen hultzen Pranger mit einem breiden runden fußtritt, vnd zweyen Halßeißen eingraben, vnd vfrichten laßen, die Jenigen Manns vnd weibs Personen, welche sich murrisch vnd vngehorsam erzaigen, das flaisch, Eyer, Saltz, schmaltz, Zimmeß, weck, Auch grüne gartenfrüchte, Rube, Salat, Peterle, Zwiffel, Köl, Kraut den Leuten versagen, oder nicht nach dem satz und Tax geben, Auch das Kupfferne gelt nit nemen wurden oder wolten, vnd angeben (angezeigt) wurden, daran zu stellen, vnd darzu in die Halseißen zu schließen."

Wie sie der Chronist hier niederschreibt, war es eine verhältnismäßig härtere und ungerechtere Strafe als die des Schupfens für ausgemacht schlechtes Brot. Also für mürrische Verkäufer sollte dieser Pranger mit errichtet sein? Das wäre ein wenig zu viel gewesen. Es hat seine Richtigkeit, daß es ein gar fatales Handeln ist mit Leuten, von denen man nicht weiß, ob es ihnen recht ist, daß man ihre Ware kauft; aber es hält schwer, sich anders zu machen, als man mit der Zeit (vielleicht durch Unglück oder Krankheit) geworden ist, und für ein schiefes Gesicht gleich den Pranger — das dünkt uns denn doch ein wenig gar zu bunt. Indes macht der Chronist den Zusatz, daß sie neben dem mürrischen Wesen sich auch „ungehorsam" bezeigen müßten, um der „Ehre" des Prangerstehens teilhaftig zu werden.

Etwas anders und wohl motivierter war es in der Stadt Zittau i. d. L. Dort mußten laut einer alten Chronik diejenigen Bäcker, die zu leichtes Brot fabrizierten, in einem besonderen „Schandschran" persönlich wohlfeil verkaufen, und daß es unter solchen Umständen vor dieser Brotbank nicht mag an Neugierigen und Spöttern gefehlt haben, läßt sich leicht denken. Daß dieser „Schandschran" durchaus nichts andres war als ein Pranger, wird ein jeder zugestehen.

Der Pranger wurde auch in manchen Orten der Lasterstein genannt. So z. B. in Straßburg, wo er bis um 1738 an der Münze stand und Verbrecher durch die Gerichtsdiener oder, wie sie dort hießen, durch die Fausthämmer darauf gestellt wurden. Zu verwechseln ist nun dieser Lasterstein nicht mit jenem, den wir um die Mitte des sechzehnten Jahrhunderts in Winterthur angewendet finden. Es wird nämlich berichtet, daß ein Bäcker, namens Lorenz Vischer, weil er mehreren Bürgern, denen er gebacken und Hafer gedörrt, wohl 20 Brote und drei Viertel Hafer entwendet, des Handwerks entsetzt und verurteilt worden sei, durch die Straßen den Lasterstein zu ziehen. Dieser Lasterstein ist also eine ganz

andre Strafe als jener in Straßburg. In einem besonderen Aufsatz stellt ein Herr S. G. Köpping in Bautzen nähere Nachrichten über den Laster- oder Klapperstein zusammen, aus denen wir, obzwar es unser Handwerk nicht berührt, die hauptsächlichsten Punkte wiedergeben.

Unter mehreren im Mittelalter fast in ganz Deutschland sowie in Frankreich und selbst im Norden gewöhnlich gewesenen Strafen hat sich vorzüglich die fast ausschließlich für das weibliche Geschlecht bestimmte Strafe des Steinetragens bis gegen Ende des siebzehnten Jahrhunderts im Gebrauch erhalten. Verleumderinnen und zänkische Weiber, die sich wörtlich oder tätlich aneinander vergingen, besonders auch Dirnen zweideutigen Rufes, die den guten Namen einer unbescholtenen Frau antasteten, kamen bei weitem nicht so leichten Kaufes davon als in unsern Tagen. Ein weit härteres Los wartete ihrer; denn mit einem schweren, in eisernen Bändern am Halse hängenden Steine mußten sie — an einigen Orten sogar bis aufs Hemd entkleidet — von dem Orte ihres Wohnplatzes an einen andern Ort oder durch mehrere Gassen der Stadt wandern oder eine dreimalige Promenade um den Markt oder um das Rathaus machen, bei welcher sie noch überdies von dem Gerichtsfron mit Musik auf einem Horn oder einer Trommel begleitet wurden. So verschieden übrigens die Form dieser Schandsteine (auch Klappersteine genannt) war, ebenso verschieden war auch an mehreren Orten die Zeremonie, mit der die Vollstreckung dieser Strafe verbunden war. In Lübeck z. B. hatten diese Steine die Form einer ovalen Schüssel; an einigen Orten gab man ihnen die Figur eines Weiberkopfes, dessen ausgestreckte Zunge mit einem Vorlegeschloß versehen war, an andern Orten wiederum die Gestalt einer Katze und in Bautzen die einer Flasche. Daher denn auch die Strafe selbst das Flaschentragen oder das Trinken aus des Büttels Flasche genannt wurde. Damit stimmt auch eine Stelle aus Böhmes diplom. Beiträgen zur schlesischen Geschichte, 1. Bd., 3. Teil, Seite 74, überein, welche lautet: „Dy markthocken dy sten vntter des Burgermeisters gerichte vnd wetten den Burgermeister haut vnd hoer, ob sy misse teten. schulden (beschuldigen, beschimpfen) sich auch hockenne mit einander, Sy trinken pillich aus des puttels Flasche, das seint zweene steine, der ein sol im hinden hangen, der andere vore vnd ein icklich stein sol einen gewegenen stein behalden. Den sullen sy vmb den ring tragen vnd dy hinderste sol dy erste prykelen in den ars mit einer nalden, die man in ein stecken schlehet," usw.

Auch das Gewicht dieser Halsgeschmeide war sehr verschieden. Nach einem Dortmunder und Halberstädter Statut von 1348 soll es einen Zentner betragen, und so hoch wird auch das Gewicht der in Lüneburg am Orte des Halsgerichts aufgehängten Steine geschätzt. Die in Bautzen an der Ecke des Gewandhauses über dem Pranger aufgehängte Flasche wiegt 33 Pfund und ist aus gewöhnlichem Sandstein gearbeitet. Figuren sind darauf gemalt.

Daß der Lasterstein auch männlichen Verbrechern zum Tragen durch die Stadt um den Hals gehangen wurde, namentlich im Oberelsaß, weist eine Stelle in Silbermanns Straßburger Lokalgeschichte nach.

Wir kommen nun zur härtesten und grausamsten Schandstrafe, die gegen unsre Gewerksgenossen einst angewendet wurde, nämlich zum Schnellgalgen oder, wie es in einigen Gegenden hieß, „Schnelli". Es ist das bereits erwähnte Prangerstehen gegen diese gleich zu beschreibende Strafe noch ein sehr mildes Verfahren. Hatte nämlich ein Bäcker in irgendeiner Weise sich vergangen, so wurde er arretiert, in Gewahrsam gehalten, und man baute über einer möglichst in der Mitte der Stadt gelegenen schmutzigen Lache oder flachen Pfütze einen förmlichen Galgen. An demselben wurde nun zwar der Bäcker nicht direkt aufgeknüpft, als ob er ein Dieb oder Mörder wäre, sondern an der äußersten Spitze des horizontalen Galgenbalkens war eine Rolle oder eine Art von Flaschenzug angebracht, so daß man vermöge eines Strickes Gegenstände an demselben hinaufziehen konnte. An das eine Ende des Strickes wurde nun ein Korb befestigt, groß genug, daß ein Mensch in demselben Platz hatte, und in diesen der verurteilte Bäcker gesetzt. Mit dem Korbe hinaufgezogen, schwebte er nun frei über der schmutzigen Pfütze und war dem Hohne und dem Spotte des Publikums eine Zeitlang ausgesetzt. Entweder mußte er nun selbst, um das traurige Schauspiel bald zu beendigen, in die Pfütze hinabspringen und triefnaß und beschmutzt durch die jubelnde Menge nach Hause laufen, oder er wurde vom Stadtknecht mittels einer Stange aus demselben herausgestoßen. So z. B. war es in Augsburg, wo man ein solches Verfahren „schuphen" oder „schupfen" nannte. Das alte Augsburgische Stadtrecht von 1276 verordnete in dieser Beziehung:

Der burggrafe vnde div stat hant auh daz reht hinze den becken swelher daz veichen bachet, daz ist swelher leie brot daz ist anders. danne als davor geschrieben stat daz heizeit daz veichen daz sol der burggraf hin zu im rihten mit der schuphen vnde mak si des der bischof noh der Burggrafe niht verheben. ane der ratgäber willen ez enwärde danne der stat gerihet vnde siv selbe schuphe sol stan an der Hauptstat.

Der Burggraf (Stadtrichter) und die Stadt haben auch das Recht gegen die Bäcker: wer „veichen" Brot bäckt, d. h. alles Brot, was anders als es verordnet ist, bäckt, das heißet veichen Brot, das soll der Burggraf gegen ihn richten mit der Schupfen. Und soll sie davor weder der Bischof noch der Burggraf schützen können ohne der Ratgeber (Ratmannen) Erlaubnis; denn das Gericht ist von Stadt wegen. Und dieser Schupfen soll stehen an der Haupthofstatt.

Daß aber dieses strenge Gesetz in Augsburg auch angewendet wurde, selbst noch im fünfzehnten Jahrhundert angewendet werden sollte, davon haben wir ein bestimmt verzeichnetes Beispiel. Als nämlich um das Jahr 1442 wegen des grimmigen Winters es unmöglich geworden war, Getreide zu mahlen, weil alle Gewässer bis auf den Grund zugefroren waren, da ließ der Rat dieser Stadt in dem Hause, in welchem ehedem die Juden ihre Tänze zu halten pflegten, zwei Handmühlen bauen, um

einigermaßen den Bedarf an Mehl notdürftig erzeugen zu können. Da heißt es denn in der Chronik, daß die Bäcker jener Zeit bei diesem allgemeinen Elend täglich großen Betrug mit dem Gewicht wider die gesetzliche Ordnung geübt hätten, und, um dem zu begegnen, habe der Rat einen Schnellgalgen mit einem Korbe für die Bäcker zurichten und über jener Lache auf dem St. Ulrichs-Platz aufrichten lassen, in welcher man zu jener Zeit die Pferde zu tränken und zu schwemmen pflegte. Diejenigen nun, welche sich Betrügereien im Brotbacken zuschulden kommen ließen, sollten in den erwähnten Korb gesetzt werden, und wenn sie lange genug dem Volke zum Schauspiel darin gewesen, alsdann in das unflätige und kotige Wasser hinabgestoßen werden. Die ihnen angesonnene Schmach nahmen die Bäcker gar übel. Am 10. Mai wanderten sie in hellen Haufen von Augsburg gen Friedberg aus, um sich in die „Freihung zu begeben", weil dort die Augsburger Behörden keine Gewalt mehr über sie hatten. Da sie aber sahen, daß ihnen diese Maßnahme wenig half, so kehrten sie nach acht Tagen wieder zurück und fügten sich dem Willen des Rates. Das Resultat dieses renitenten Benehmens war, daß Rat und Bürgerschaft die Zunftgenossen des Bäckerhandwerks für zehn Jahre lang unfähig erkannten, im Rate zu sitzen, welches Urteil 45 Meister als durchaus gerecht mit Angelobung an Eidesstatt anerkennen mußten. Der Obermeister aber, welcher gar wild ob dieses Beschlusses sich zeigte und dem Urteil sich nicht unterwerfen wollte, wurde auf ewige Zeiten von der Stadt verbannt.

Aber nicht in Augsburg allein war dies ein zu Gesetz und Recht bestehendes Strafmittel des Mittelalters, sondern auch in Regensburg wurden „Kuffiane ab der Schupfen geworfen in die Patzenhüll", und in Zürich gab die Anwendung dieses Verfahrens einst die Veranlassung zu einem traurigen und in seinen Folgen bedeutsamen Ereignis.

Seit langer Zeit nämlich beschuldigte die öffentliche, ziemlich allgemeine Stimmung einen Bäcker, namens Wackerbold, daß er zu leichtes Gewicht führe, und dieses wiederholte Gerücht erregte endlich die Aufmerksamkeit der städtischen Behörden, die auch den Bäcker warnten. Dieser aber achtete nicht darauf, und wiederholte Klagen von seiten der Bürgerschaft veranlaßten endlich im Jahre 1280 eine Untersuchung des Wackerboldschen Hauses. Des Betruges bald überführt, wurde er in Gewahrsam gebracht und zum Schnellgalgen verurteilt, mit dem Zusatz, ihn hungrig in den Korb zu setzen und es ihm selbst zu überlassen, durch den Hunger genötigt, herabzuspringen. Am Tage der Vollziehung des Urteils war die Menge der Zuschauer größer als gewöhnlich; denn niemand hatte Mitleid mit ihm. Ungeduldig erwartete man den Augenblick der Entwicklung, den nämlich, wo Wackerbold in die Pfütze untertauchen würde; indes hockte dieser in seinem Korbe, ohne Miene zu machen, daß er herausgehen werde. Jedenfalls hoffte er die Geduld des Publikums zu ermüden. Aber während dieses Brütens in dem Korbe, während der er

in jeder Weise gehänselt wurde, hatte der Bäcker geschworen, sich schrecklich zu rächen. Da er indes sah, daß sich der Haufen nicht verlief und da ihm schon längst Hunger und Durst entsetzlich peinigten, so entschloß er sich endlich zu dem Sprung. Unter einem wahren Beifallsdonner und laut aufjubelnden Geschrei erfolgte der Moment. Ueber und über mit Kot bedeckt, beeilte sich der Held des Tages, diesem stinkenden Orte zu entkommen, und floh, begleitet von einer unzähligen Schar von Gassenbuben, seinem Hause zu. Einige Tage vergingen, während deren Wackerbold ungemein viel Holz ankaufte und ausgezeichnetes und schönes großes Brot buk. Da plötzlich, in einer Nacht mit großem Sturm, geht das „Feuerjo! Feuerjo!" durch die Straßen. Wackerbold hatte sein Haus angesteckt, und bei den unzureichenden Löschmaterialien einerseits und dem leichten Holzbau des damaligen Zürich anderseits ward ein großer Teil der Stadt ein Raub der Flammen. Der Bösewicht entkam der Volkswut, und man weiß nicht, wohin er seinen Fuß gesetzt. Seine entsetzliche Rache für die ihm angetane Schmach warf Tausende unschuldiger, ehrlicher Bürger in Not und Verderben. Tschudi, der diesen Vorfall auch erzählt, teilt den Ausgang folgendermaßen mit: „Da nam er Im für die Statt ze verbrenne, koufft viel Holz, füllt sin Huß damit, und an einem Morgen vor tag stieß Er das Huß mit Für an, daß es in ein gwaltige Brunst kam, und schleycht er schnell zum Statt-Thor hinuß darvon: do begegnet Im uff dem Zürich-Berg ein Frow die sprach zu im: Warum flüchtest du, und sichst daß es so übel in der Statt gaht? Da antwurtet Jr der Böswicht: Sag denen von Zürich, ich Wackerbold habs geton, dann als ich uß dem Korb ins Kat gefallen sige, hab ich mich wider müssen wäschen, und diß für gemacht mich ze tröchnen, und ob si schon jetz weinend, so gedencken daran, daß si damolen all miner gelachet; jetz hab ich Wett mit inen gespilt: Also verbrann die groß Statt, vom Niderdorff unter dem Bach hinuff bis uff Dorff an den Schibbogen."

In Frankfurt a. M. scheint man sogar gegen den Schluß des sechzehnten Jahrhunderts sich noch dieses Strafmittels bedient zu haben; denn wir finden aufgezeichnet beim Jahr 1571: „Als die Bäcker auch nicht recht backen wollten, sollte eine Schnell vor sie verfertigt werden, dannenhero den 8. Junii ein gantzes Handwerk bey E. E. Rath dargegen supplicando eingekommen" usw. Aber ein E. Rat scheint dem Handwerk nicht willfahrt zu haben; denn schon auf der nächsten Seite des angeführten Buches beim Jahre 1572 steht: „Den 11. Februar ist unter die Becker-Schnell auch ein Narren-Haus gemacht worden." Zu welchem Zwecke man dieses Narrenhaus benutzt hat, darüber finden wir nichts Ausführliches erwähnt.

In Wien war das Schupfen im vierzehnten Jahrhundert das einzige gegen die Bäcker angewendete Strafmittel bei schlechtem Brotbacken; einer andern Strafe sollten sie nicht unterworfen werden. Es

wird daselbst ein altes fürstliches Herkommen erwähnt. Ja, es war sogar eine in das Kaiserrecht aufgenommene, also allgemein übliche Strafart, wie dies aus folgender alten Rechtsquelle hervorgeht:

Wenne der becker sin wandil vorwirkit in keiser weichbilde mit czu cleinem brotbacken das ist uff den korp gesaczt an eyn Sule gehangen vnd eine Semmel her sciz cze wile langk adir kurcz hernedir mus her fallen in der pfutczin Stracz. Abir in vnsirn wichbilde ist ir wandel wi das in einir iczlichin Stat gesaczt ist von kore. In eczlichin Steten gibt man ein genant czal gelt von brote in eyn Spittel. In eczlichin Steten seczt man das brot czu wandil wie das an dem corne sin lawff hot.

Wenn ein Bäcker seinen Handelsverkehr verwirkt nach dem Kaiserrecht mit zu klein gebackenem Brot, so wird er in einen Korb gesetzt, dieser an eine Säule gehangen und ihm ein Messer und eine Semmel in die Hand gegeben. Hier mag er kurze oder lange Zeit sitzen (will er fort), so muß er herniederfallen (springen) in die Straßenpfütze. Nach unserm Recht ist ihre Buße, wie das in einer jeglichen Stadt festgesetzt ist durch Strafe. In einigen Städten gibt man eine genannte (bestimmte) Zahl (Summe) Geldes von dem Brote in das Hospital, in andern Städten setzt man das Brot (selbst) als Strafe, wie das an dem Korn (Getreide) seinen Lauf hat.

Ebenso war es in Straßburg ein übliches Strafverfahren, denjenigen, der unrecht den Wein maß, zu schupfen, und in Metz wurde der, welchen man in dieser Weise strafen wollte, statt in einen Korbe in einen Käfig gesperrt und letzterer an einem Stricke auf- und niedergezogen und so in den Kot getaucht. Die Schinderknechte wälzten sogar den Käfig mit allem Fleiß in dem Kote herum, und zwar so lange, bis die Abgeordneten von der Obrigkeit es für gut befanden, der Prozedur ein Ende zu machen.

So barbarisch uns nun auch diese Sitte unsrer Vorväter vorkommen mag, so ist sie dennoch gegenüber dem Verfahren andrer Völker eine sehr milde. In Konstantinopel wurde nach türkischer Strafrechtspflege noch vor 40 Jahren derjenige Bäcker, der zu leichtes Brot gab, mit dem Ohr an seinen Laden genagelt, und war er selbst nicht zu Hause, wenn der mit der Exekution betraute Beamte erschien, so mußte, damit jener nicht den Weg zweimal zu machen habe, des Bäckers Sohn oder Diener diese Strafe ohne Widerrede erleiden.

Das Lehrlingswesen bei der Bäckerzunft.

Wir haben bereits gesehen, daß während der ersten tausend Jahre unsrer christlichen Zeitrechnung die Beschäftigung des Backens, soweit sie schon in männlichen Händen war, von Leibeigenen auf den Gütern und an den Hofhaltungen betrieben wurde, und daß diese unter der Aufsicht und unter den Befehlen von Hofmeistern und Hausmeistern standen. Nun zeichneten sich einzelne dieser Leibeigenen durch besondere Geschicklichkeit, ausdauernden Fleiß und Erfindungsgabe vor andern aus, und es lag im Interesse der Herren, diese als Lehrer für die minder-

geschickten oder die jüngeren Nachkömmlinge zu verwenden. Sie bestellten diese daher zu Magistri unter den Knechten, indem sie ihnen größere Freiheiten gewährten, sie von manchem lästigen Gesetze, wie z. B. von der Verpflichtung des Budtheils, entbanden und ihnen Land zur eigenen Bewirtschaftung liehen oder sie belehnten. Hierdurch bildete sich in Deutschland zuerst der Begriff „Meister" aus, welches Wort aus dem lateinischen magister entstanden ist. Daß dies namentlich auch bei Leuten unsrer Beschäftigung der Fall gewesen ist, davon überliefern uns die alten Aufzeichnungen ein ganz bestimmtes Beispiel. Der Bischof Gerhard von Konstanz befreite unter der angegebenen Bedingung ums Jahr 1100 mehrere seiner hörigen Leute, und unter denselben werden namentlich auch Bäcker genannt. In Wechselbeziehung zur Befreiung der Handwerker vom Stande der leibeigenen Leute zu dem der freien standen aber auch zugleich die im elften und zwölften Jahrhundert erfolgenden Städtegründungen. Waren nun auch die Bürger der neuen Städte noch nicht mit außerordentlichen Abgaben und Lasten geplagt, so fanden die Kaiser, die mit ihren Vasallen und den Hochwürdenträgern der Kirche in fast immerwährendem Streite lagen, in den Stadtbürgern nicht selten eine kräftige Stütze in den Kämpfen gegen die Feinde des Reiches, daß sie mit Gnadenbriefen und Freiheiten die Neubürger belohnten und so die Kraft und das Ansehen der Stadthandwerker außerordentlich hoben. Es war z. B. Sitte und Recht, daß kaiserliche Beamte, die als Botschafter ihres Herrn reisten, für sich und ihre Dienerschaft, wenn sie in eine Stadt kamen, alles requirieren konnten, was sie zu ihrem Leibesunterhalt und ihrer Weiterreise bedurften. Brauchten sie ein Schiff zur Fortsetzung ihrer Reise und es war ein solches leer nicht zur Stelle, jedoch ein bereits befrachtetes vorhanden, so kam es wohl vor, daß dasselbe ohne weiteres ausgeladen werden mußte, um zum Dienste der Herren verwendet zu werden. So auch ging es den halbfreien Bürgern, die unser Handwerk trieben: Brot, so viel nötig war, mußten die Bäcker liefern, und die Bezahlung mochte übernehmen, wer da wollte. Gegen solche Mißbräuche erließen nun die Kaiser Gnadenbriefe, und in einer berühmten Urkunde Kaisers Karl V., welche die Bürger von Speyer von bedeutenden Lasten befreite, heißt es unter anderm auch: „Wir wollen auch, daß kein Präfekt oder dessen Gesandter von den Bäckern oder Metzgern, noch sonst von andern Leuten in dieser Stadt etwas mit Gewalt verlange."

Mit dem Frei- und Selbständigwerden der Handwerker trat nun ein neues, bis dahin nicht vorhandenes Verhältnis in der Werkstätte ein, nämlich das vom Gelernten oder Arbeitgeber (Meister) und das vom Lernenden oder Arbeitnehmer (Geselle). Die letzteren teilten sich dann sehr bald in solche, die ausgelernt hatten, also etwas Ordentliches schon konnten, ohne deshalb selbständige Handwerker werden zu können — Gesellen, und in solche, die noch lernen mußten — Lehrlinge.

Noch größere Festigkeit und Regelung erhielt dies Verhältnis, als zu Anfang oder um die Mitte des zwölften Jahrhunderts die deutschen Handwerker nach dem Vorbild der italienischen Städte in Korporationen zusammentraten, die im Laufe der Zeiten zu Ansehen und Macht gelangten, sich Anteil am städtischen Regiment verschafften und uns unter dem Namen der Zünfte, Gilden, Innungen, Aemter usw. bekannt sind.

Verweilen wir zunächst bei den Betrachtungen über die persönlichen Standesunterschiede im Handwerk, so finden wir, daß es im dreizehnten Jahrhundert bereits Lehrlinge oder „Lernchint" gab, die der Züchtigung des Meisters unterlagen. Von denselben spricht bereits das Augsburger Stadtrecht von 1276, und das bayerische Rechtbuch des Ruprecht von Freising stellt fest, welche Strafe ein Lehrknabe erhalten darf:

Slecht ein man ein Lernchint mit Rütte. daz haizzet ein Sumlatt di in einem Jahr gewachsen ist, so sol er im new zwelf sleg tün angevaer. od. slecht od. stözzet esx daz im dev naz i troret wirt. des püzzet er nicht. Slecht er es au gevaerliche do mugge in di frevnt wol um anspchen vn muge in wol dwinge. daz er es in recht maist sheft hat. Slecht er es ze tot so sol man vb in richte vm dem totslach.

Schlägt ein Mann ein Lehrkind mit Ruten, die heißen Sommerlatte und in einem Jahr gewachsen sind, so solle er ihm nur zwölf Schläge geben ohne böse Absicht. Oder schlägt oder stößt er es, daß ihm die Nase blutig wird, so büßt er dafür nichts. Schlägt er es aber gefährlich, da mögen ihn die Freunde wohl darüber zur Rede setzen und mögen ihn wohl zwingen, daß er es in rechter Meisterschaft hält. Schlägt er es zu Tode, so soll man über ihn richten wie über einen Totschläger.

Es scheint also nichts Ungewöhnliches gewesen zu sein, daß vor dem Jahre 1332 ein Lehrmeister seinen Lehrbuben bei der körperlichen Züchtigung totprügelte; denn sonst würde der Fall nicht in ein Gesetzbuch als ein normaler aufgenommen worden sein. Ueber die andern Bedingungen und sonstigen Verhältnisse zwischen Meister und Lehrling erfahren wir bis ins sechzehnte Jahrhundert hinein kaum etwas. Aber die Reichstage, welche zu verschiedenen Malen Mißbräuche, die im Handwerkerstande existierten, zur Sprache brachten und abgestellt wissen wollten, geben uns einige Aufschlüsse, wie es ehedem zugegangen sein mag.

Haben wir bei Gelegenheit des Abschnittes vom Strafverfahren unser Befremden ausgesprochen, wie es nur möglich gewesen sei, bei solch ehrenkränkenden Züchtigungen, wie Schnellgalgen und Pranger, wegen kleiner Verbrechen dennoch moralisch und bürgerlich nicht völlig unfähig zu erscheinen, so stellt sich uns in den Bedingungen zur Aufnahme in die Lehre eines ordentlichen Handwerkes eine solche unsinnige und übertriebene Wahrung der Gewerksehre dar, daß wir beide Zustände nicht zu reimen vermögen. Die erste Bedingung, um Lehrling eines ehrsamen Handwerkes zu werden, war, daß der Aufzunehmende ehelicher Geburt sei. Aber die eheliche Geburt half nichts, wenn der Knabe nicht auch von Eltern stammte, die ein ehrliches Geschäft betrieben. Die Kinder von Land-, Gerichts- und Stadtknechten, Gerichts-, Fron- und Feldhütern, Totengräbern, Turm-

und Nachtwächtern, Bettelvögten, Gassenkehrern, Pförtnern, Schäfern, Pfeifern (Musikanten), Gauklern, Taschenspielern oder gar von Schergen, Stockmeistern und Scharfrichtern konnten unter keiner Bedingung das Bäckerhandwerk noch sonst ein andres erlernen. Ja, sogar die Kinder von Leinewebern, Barbieren und Müllern waren davon ausgeschlossen. Deshalb war der vollständige Geburtsbrief das notwendigste Requisit zur Aufnahme in die Lehre. Die Reichsgesetze von 1771 und 1772 machten endlich diesem Unwesen ein Ende. In der Regel schrieben die Innungsstatuten vor der förmlichen Aufnahme in die Lehre eine Probezeit von vierzehn Tagen bis vier Wochen vor, während welcher die Befähigung des Aufzunehmenden zur Erlernung des Gewerbes von dem Meister begutachtet werden sollte. Wurde er für tüchtig befunden, so stellte ihn der Lehrmeister den Zunftmeistern vor, und es erfolgte das Aufdingen. Nach dem Statut der Bäcker zu Frankenhausen (vom Jahre 1695, Art. 4) sollten die Lehrjungen mit Vorwissen des Handwerkes aufgenommen und in das Register, wenn einer vier Wochen bei seinem Meister gewesen, eingeschrieben werden, bei Strafe von einem halben Gulden, den der Meister zu erlegen hatte. Das Aufdingen verursachte in größeren Städten mitunter nicht unbedeutende Kosten, indem nicht nur der Zunftkasse eine bestimmte Summe zu entrichten war, der Handwerksschreiber etwas Bestimmtes bekam und in älteren Zeiten (vor der Reformation) der Kirche einige Pfund Wachs gesteuert werden mußten, sondern es gab noch eine Schmauserei, so daß z. B. die fürstl. Sächsisch.-Gothaische Landesordnung in Pars II, Kap. 3, Tit. 38, verordnen mußte: „Weilen auch, wenn man die Lehrjungen mit ungeziemblichen Aufdinge, Gelt und Zehrunge, bey deren Aufnehmung beschwehret; dadurch Viele vom Handwerk abgeschreket werden; Sollen die Oberkeiten, Beambten und sonderlichs die Räthe in denen Städten fleißig Aufsicht halten, daß die Meistere und Handwergke hierinne niemand zur Ungebühr beschweren."

Bei Richard Höhn, „Chronik der Bäcker-Innung zu Eisenach", findet sich ein schriftliches Zeugnis, wie es Lehrlinge beim „Aufgeding" vorlegen mußten. Es lautet folgendermaßen:

Zu derer durchlauchtigsten Fürsten und Herren Landgraffen Friedrich und Adolph zu Hessen Philippsthal, Fürsten zu Hersfeld, Graffen zu Catzen Ellenbogen Diez, Ziegenhain, Nidda, Schaumburg, Hanau, sodann auch deren sämmtl. Hochwohlgebohrenen Herren von Stein allhiesigen Wohllöbl. Samt-Gerichte derzeit bestellte Justizbeamte, Ich Conrad Giesler und ich, George Melchior Götze, fügen hiermit zu wissen: demnach vor uns erschienen der hiesige Handelsmann und mitnachbar Christian Lutter und geziemend vorgestelt, wasmaßen er seinen Sohn, namens Liborius Lutter das weißbecker Handwerck zu Eisenach zünfftig und rechtmäßig erlernen zu lassen gesonnen, hierzu aber eines beglaubten attestats, wegen dieses seines Sohnes erhlichen Geburth, herkommens und redlichen aufführung benöthiget seye, dannenhero gebethen haben wolle, ihm solches in forma probante auszufertigen. Hierauf auch derselbige zu diesem behuef nicht nur ein von Herrn Pfarrer Johann Jeremias Huffnagel zu Möhra als seinem geburthsorte des inhalts ein Extract und attestat aus dasigen Kirchen-Protocoll

originaliter producirt und beygebracht, daß sowohl seine Eltern, der verstorbene Einwohner Bastian Lutter und Anna Eliesabethe ebenfalls eine geb. Lutterin dessen hinterlassene Ehefrau zu Möhra ihren Ehestand in Krantz und ehren angetretten und mithin er Christian Lutter aus einem Keuschen und reinen Ehebette von Christl. und ehrlichen Eltern gebohren, sondern es ist auch von denen hießigen, als Gerichtsschöpffen in pflichten stehenden Einwohnern namentl. 1., Bastian Blum 2., Valentin Römhild und 3., dem Centgraf Adam Ebert, welche ponevita citione vor Gericht erschienen, einhellig auf ihre obhabende pflichten nach nochmahlen hierauff gethanen Handschlags ausgesagt und bekräfftiget worden, daß Ihnen von bemeldeten Christian Lutter gebürtig aus Möhra nichts anderes bewust, als daß er sich jederzeit redlich und wie einen rechtschaffenen nachbar zu thun gebührte auffgeführt und verhalten, nicht weniger deßen Ehefrau Aann Eliesabethe geb. Schmidtin, so gebürtig aus hießigem Orte, von Christlichen und ehrlichen Eltern namentlich dem Schumacher Mstr. Bartholomäs Schmidt und Anna Eliesabetha geb. Erbin dessen Ehefrau nach vorhergegangener priesterlichen copulation gebohren seye, überdem aber bezeuget das vom hiesigen Herrn Pfarrer Johann Peter Merckell beygebrachte original attestat und extract Kirchen Protocolli, daß er Christian Lutter mit dieser seiner Ehefrauen Eliesabethe geb. Schmidtin in Krantz und ehren ebenwohl seinen Ehestand angetretten, mithin aus einem unbescholtenen Ehebette dessen seinen anjetzo in die Lehre tretten wollenden Sohn Liborius Lutter erzielet habe, nicht weniger derselbe in der Evangelisch Lutterischen religion erzogen und confirmirt worden, auch sich bisher so aufgeführt, daß gegen dieses jünglings betragen gar nichts einzuwenden seye.

Da er nun überdem seiner geburth und abstammung nach von rechter freyer teutscher art, und mit keiner leibeigenschafft behafftet ist, folglich bey diesem allen ihm nicht das geringste im Wege stehet, welches denselben Von auffnahme und erlernung eines ehrlichen Handwercks ausschließen könnte,

Alß haben Wir alles dieses vorstehndermaaßen nicht nur pflichtmäßig attestiren, sondern auch alle und jedwede, wes Standes, Ehren und Würden sie sind dienstfreundlich ersuchen wollen, dießen allen Vollgültigen glauben beyzumeßen, auch in rücksicht des bemeldeten Liborius Lutters alle geneigte auffnahme, beförderung und Gunst zu erweißen, welches Wir bey anderen Vorfallenheiten zu reciprociren erböthig sind.

Uhrkundlich dessen ist dieser GeburtsSchein unter Vorgedruckten Sammt-Gerichts-Siegel und gewöhnlichen unterschrifft ertheilet worden.

Signatum Barchfeld, den 18ten 8bris 1771.

(L. S.) Fürstl. Heßen Philippsthalisches
und
Adelich Steinisches Samt-Gericht das.
Conrad Giesler Georg Melchior Goetze
Adam Ebert, Centgraf
Valtin Römhild, gerichtsschöpff
Bastian Blum, gerichtsschöpff

Ein Lehrbrief von Gotha von 1807 lautet:

Wir Endesunterschriebene Ober- und andere Meister eines ehrbaren Handwerks derer Weissbecker der Herzogl. Sächsischen Residenzstadt Gotha

urkunden und bekennen hiermit: daß Vorzeiger dieses Emanuel Gottlieb Hill aus Eisenach gebürtig, bey diesen unsern Mittmeister Johann Heinrich Schack sich in die Lehre begeben, um das Weißbecker Handwerck zunftmäßig zu erlernen und den 27ten Julius 1795 vor offener Lade und unter den damaligen Obermeistern Heinrich Andreas Bock und Nicolaus Völker auf Drey Jahre aufgedungen worden ist. Und nachdem derselbe sich während seiner Lehrzeit treu, fleißig, gehorsam und

überhaupt so verhalten, wie es einen ehrliebenden und rechtschaffenen Menschen gebühret, so haben Wir kein Bedenken gefunden, denselben den 28. Julius 1798 ebenfalls vor offener Lade und unter den Obermeistern Johann Christoph Bock und Johann Simon Rosenlöcher von seinen Lehrjahren zu entledigen und freyzusprechen. Da nun derselbe wegen seines wohlgelernten Handwerks eines Lehrbriefes benöthiget ist, so haben wir nicht entstehen können, denselben hiermit auszufertigen und nochmals zu bestätigen, daß Er sich rechtschaffen verhalten und das Handwerk zunftmäßig erlernet hat. Es gelanget demnach an alle und jede, besonders aber dem ehrbaren Weißbecker Handwerk zugethane Mitmeister Unser Dienstfreundliches Ersuchen, diesen allen Glauben beyzumeßen, auch Ihm allen günstigen und geneigten Willen wiederfahren zu lassen, welches Wir in ähnlichen Fällen zu erwiedern schuldig und bereit sind. Urkundlich haben wir gegenwärtigen Lehrbrief mit Unsern gewöhnlichen Handwerks-Siegel und Unterschrift bekräftiget.

Geschehen in der herzoglichen sächsischen Residenz-Stadt Gotha, den Ein und Zwanzigsten May des Jahres Ein Tausend Acht Hundert und siebenden Jahres.

(L. S.)

Johann George Bonsack
Johann Daniel Völker.

Wie aus den Dokumenten hervorgeht, nahm der Formelkram in denselben eine Unmasse Platz in Anspruch. Dagegen enthält über eine etwaige Prüfung des Lehrlinges der Lehrbrief kein Wort, und man muß schon annehmen, daß man eine solche Prüfung der Ausgelernten zu Anfang des neunzehnten Jahrhunderts für überflüssig gehalten hat.

Die Lehrzeit selbst war zwei bis drei Jahre. Hatte ein Meister einen Jungen ausgelernt, so mußte er in der Regel zwei bis drei Jahre warten, ehe er einen neuen Jungen aufdingen durfte. Jeder Lehrling mußte einen kleinen jährlichen Beitrag zur Zunftkasse entrichten. Meisterssöhne brauchten in der Regel nicht so lange zu lernen als die Kinder nicht zum Handwerk gehöriger Bürger. Mit Geld mehrere Monate an der Lehrzeit abzukaufen, war streng verpönt; doch mag es dennoch nicht selten vorgekommen sein. Wenn ein Junge aus der Lehre entlief, ohne vollgültige beweisbare Gründe zu haben, und sich binnen vier bis sechs Wochen nicht freiwillig wieder stellte, so hatte derselbe ein halbes Jahr länger in der Lehre zu stehen oder mußte gewärtig sein, der ganzen, bereits vollbrachten Lehrzeit für verlustig erklärt zu werden; so z. B. in Preußen nach der Konstitution von 1717. Nach manchen Ordnungen gehörte sodann vom Lehrgeld so viel dem Meister, als der Lehrjunge Monate bereits ausgehalten hatte, und der die übrige Zeit betreffende Rest verfiel der Zunftkasse. Nach andern Regeln behielt der Meister das volle Lehrgeld. Starb der Meister und das Geschäft wurde nicht fortgesetzt, so war das Handwerk verpflichtet, den Knaben für die noch fehlende Zeit bei einem andern Meister unterzubringen. So bestimmt z. B. die hessische Konstitution von 1693, Art. 6.

Die Pflichten der Meister gegenüber den Lehrjungen waren durch ganz Deutschland meist die gleichen. Dieselben sollten die Knaben in gebührender Zucht halten, ihnen Trotz, Mutwillen und andre Ungebührlichkeiten nicht gestatten und sie fleißig zum Kirchen- und Predigtbesuch anhalten

und außerdem zur Frequenz der Kinderlehre. Damit die Lehrbuben auch ihr Handwerk desto besser lernen möchten, sollten sie zu keiner Hausarbeit außer Holzscheiten, Fruchtwenden, Mühldienst und allem, was sonst zum Handwerk gehört, angehalten werden. Der Meister war verpflichtet, die Backkunst, so gut er sie selbst kannte, in allen ihren Teilen dem Lehrling zu zeigen, denselben beim Strafen nicht roh zu behandeln und ihm genügend an Speise und Trank zu geben, auf daß er bei Gesundheit bleiben möchte. Der Junge hatte sich dagegen in die Hausordnung zu fügen, verschwiegen, treu und nützlich im Dienste des Meisters zu sein, alle Arbeiten rasch und ordentlich zu vollziehen usw. So z. B. nach der Bayerischen Landes- und Polizeiordnung von 1616 Lib. III Tit. I. Art. 76, der Brandenburgischen Polizeiordnung von 1688, Art. 8, usw.

Nach manchen Innungsgesetzen hatte der Lehrling erst nach beendeter Lehrzeit das Lehrgeld zu entrichten, wie z. B. in Frankenhausen (1695, Art. 4). Bevor solches nicht erledigt, wurde der Junge nicht losgesprochen. In Jena, nach der Bäckerordnung Art. 5, hatte der Lehrjunge mit dem Meister um die Höhe des Lehrgeldes zu handeln.

War die Lehrzeit beendet, so kam das Freisprechen. Bei andern Handwerkern, z. B. bei den Böttchern, Schmieden und Schlossern, den Maurern, Tischlern usw., war dieser Aktus mit großen Zeremonien verbunden. Es mußte sich der Loszusprechende einen Schleif- oder Hobelpathen auswählen, der ihm vor versammeltem Handwerk eine lange, meist launige Rede hielt; dann aber wurde er gehänselt. Beispielsweise bei den Metzgern zu München und an andern Orten mußte er ins Wasser springen, um den dummen Jungen „abzuwaschen" und dergleichen mehr. Diese alte Sitte der Hobelpredigten, die Jahrhunderte lang bestanden haben mag, wurde durch Reichsbeschluß von 1731 abgeschafft. Nach der Fürstl. Braunschweig-Lüneburgischen Handwerkerordnung von 1697 war sie schon streng als unehrbar, ärgerlich und gottlos verboten worden. Bei unserm Handwerk scheint eine solche zeremonielle Lossprechung nie Brauch gewesen zu sein. Mit der Behändigung des Lehrbriefes, der vom Handwerk ausgestellt, von dem Obermeister und einem Beisitzer sowie von dem Lehrmeister unterschrieben werden mußte, war die erste Periode im jungen Leben des Handwerkers abgeschlossen; er war nun Geselle oder, wie es früher hieß, Bäckerknecht.

In verschiedenen Bäckerordnungen der Städte im Mittelalter treffen wir die Vorschrift an, daß, wenn ein Meister einen Lehrling ausgelernt hatte, er dann zwei, auch drei Jahre warten mußte, bis er einen neuen Lehrling annehmen durfte. In keiner Stadt durfte ein Meister gleichzeitig mehr als einen Lehrling halten. Der übermäßigen Zahl von Lehrlingen hatten also die Zünfte einen Riegel vorgeschoben. Unsre Bäckermeister von heute, die in Lehrlingsausbildung und -Ausbeutung so Großes leisten, daß mancher von ihnen gleichzeitig drei oder noch mehr Lehrlinge ausbildet, werden sich nicht in diese Zeit zurücksehnen.

Ueber die Pflichten der Ausgelernten sagt eine alte Zunftordnung: „Hat ein Lehrling seine Lehrjahre richtig „ausgestanden" und ist er richtig von seinem Meister freigesprochen, so ist er verpflichtet, bei seiner ersten Vorstellung bei dem Altgesellen seinen Namen ins Gesellenbuch zu schreiben. Dafür darf er noch extra einen Reichstaler in die Lade legen. Meldet er sich nicht und läßt „vier Wochen vorbei schleichen", so muß er den Taler als Strafe erlegen. „Und damit soviel besser Ordnung gehalten werde, so soll dem Ausgelernten sein Geburts-Brieff und Lehr-Brieff von der Meisterschaft nicht ehr abgefolget werden, bis er sich bey der Gesellen-Lade abgefunden, und dieserhalb Bescheynigung beygebracht." Ein ausgelernter Lehrling „soll die Aufwartung so lange auf sich nehmen, bis ein ander Einhäumischer ihn ablöst (d. h., es handelt sich hier nur um fremde Lehrlinge, solche, die in der Stadt nicht heimisch sind; was derselbe für eine „Aufwartung" übernehmen soll, ist unklar)". Mit einem Lehrjungen darf sich kein Geselle „gemein machen", er darf weiter mit keinem solchen trinken oder spielen. Im Falle der Zuwiderhandlung kostet es 6 Groschen Strafe."

Daß die Bäckerlehrlinge auch in jugendlichem Uebermut — trotz jedenfalls zu allen Zeiten geübter genügender Ausnutzung seitens ihrer Lehrmeister — mitunter recht tolle Streiche lieferten, welche oft zu groben Flegeleien ausarteten und die Behörden zu scharfem Vorgehen gegen das Uebel herausforderten, erzählt Dr. Burtorf-Falkeisen in „Baslerische Stadt- und Landgeschichten" unter „Bäckerbuben — Lästerbuben". Dort heißt es:

„Bei uns in Basel sind die jungen frechen Bäckerbuben oder Knechtlein wohl berüchtigt (nomen insigne habent), welche täglich ihre Brote auf den Markt zum Verkaufe bringen; diese verstehen es von Grund aus, alle Vorübergehenden, Männer und Weiber, Fremde und Einheimische, zu verhöhnen, mit Spottreden zu verfolgen sowie auch aus den Körben der übrigen Marktleute Aepfel und Birnen zu stehlen. Zwar sind sie auch schon von der Obrigkeit gezüchtigt, etliche selbst für mehrere Tage eingetürmt worden; doch es hilft alles nichts. Sie lassen von dem wüsten Wesen nicht ab. Darum geschieht's aber auch, daß der Herr von Zeit zu Zeit Pestilenz und Krankheiten schickt und solche Gassenbuben wegrafft, ehe sie zu einem Alter gelangen. Im Jahre 1531 bereits berichtet Gast in seinem Tagebuch, daß auf die Kunde von dem unseligen Ausgang des Kapellerstreiter die Bäckerbuben einander frechlaut und unverschämt in den Gassen, besonders auf dem Brotmarkt, beglückwünschten und Jubellieder über Zwinglis Tod sangen! Ueber die Verwilderung und das frevelhafte Benehmen dieser Burschen in etwas späterer Zeit erfährt man aus einer Ratsverordnung (1538), „daß sie sich erfrechten, Speyworte, Stöße und Schläge gegen Geistliche und Weltliche, Junge und Alte, Fremde und Einheimische, Manns- und Weibspersonen auszutheilen! Die Rathserkanntniß drohte dafür mit Halseisen, mit Ruthenstreichen und Schwämmen". Der Korn-

meister wurde beauftragt, den losen Buben diese Ordnung vorzulesen und sie von den Aelteren beschwören zu lassen. Das allgemeines Aergernis gebende, wilde, wüste Gebaren der Bäckerbuben untereinander und den Leuten gegenüber zeichnet deutlich die Brothüter- und Bäckerbuben-Ordnung von 1573. Unter anderm heißt es: „Die Beckerbuben sollen unter einander und für sich selber sich aller Unruwen, Mutwillens und Unzüchten, es seye mit Schlahen, Roufen, Kohlenklepfen, mit Schlahen der Wüschen an den Benken (schlagen der Wische an den Bänken?) Pfyfen, Gygen, Danzen Wüten und Schreyen, sonderlichen aller üppigen Lieder und Thäding (Taten beziehungsweise Tätlichkeiten?) mit gemeinen Wybern genzlich müssigen by Penn 5 Schillingen. Were es aber Sach, daß ein Brothütter oder Beckerbub Jemanden, der Brot an der Louben (Laube?) zu kaufen begerte oder sonsten dafür wandelte, mit Worte bleidigte (beleidige) oder mit Werken, es seye mit Greifen, Kleider-uffheben (!) oder in andere Weg sich vergienge, der soell 1 Pfd. Pfennig bezahlen usw."

Andern Orts stand es mit der Kinderzucht nicht besser. Als väterliche Zucht- und Erziehungsmeister ihres untertänigen Volkes hielten sich die Räte verpflichtet, auch das Regiment der Kinderwelt zu handhaben. In nahender Zeit (1571) gebietet ein Züricher Mandat allen Knaben und Mädchen ernstlich, sich überall züchtig und still zu halten, abends mit der Betglocke heimzubegeben und die Gasse zu meiden. Ungehorsamkeit soll durch Eltern und Schulmeisterei oder mit der Gätterei bestraft werden. Im Berner Manuale von 1585 lautet eine Verordnung gegen die Buben am Stalden: „So Herrn Müslius und andere Schulknaben vor dem Thore und auf der Brücke angegriffen und geschlagen mit Füßen und Stecken ohn' Ursach, daß sie sollen in das Loch gelegt, da Tag und Nacht enthalten, dan in die Schule geführt und durch einen Provisor im Beisein des Großweibels und Gerichtsschreibers gestrichen werden."

Das Meisterstück.

Während es bei den meisten Professionen auf die Geschicklichkeit, auf die erlangten Kenntnisse und nebenbei auf etwas äußere Umstände ankam, ob ein junger ausgewanderter Handwerker Meister in einer Stadt werden konnte, so scheint es im Gegensatz zu diesen bei unserm Handwerk fast lediglich auf die Erwerbung eines Backhauses (inbegriffen das Bürgerrecht) angekommen zu sein, um Bäckermeister in einer Stadt werden zu können. Wie der Innungsverband nach dieser rein handwerklichen Seite überhaupt bei unserm Gewerbe stets sehr locker gewesen zu sein scheint, so auch hier.

Ein eigentliches Meisterstück gab es in den meisten Landen bei unserm Gewerbe gar nicht. So z. B. im Markgrafentum Brandenburg-Ansbach; wer daselbst Meister werden wollte, hatte vor allen Dingen seinen Lehrbrief, daß er zwei Jahre aufs Handwerk gelernt und danach zwei Jahre

aufs Handwerk gewandert habe, vorzulegen und sodann dem Handwerke 8 Gulden fürs Meistergeld in die Lade und 4 Gulden Verehrung, also im ganzen 12 Gulden, zu bezahlen. Alsdann und nicht eher sollte er als Meister aufgenommen und erkannt und ihm das Backen durch die sechs Meister erlaubt werden.

War einer aber eines Meisters Sohn oder heiratete einer eines Meisters Tochter oder Witwe, so hatte er nur das halbe Meistergeld zu erlegen.

In Freiberg i. S., woselbst die Bäcker um 1307 noch vollständige Innungsrechte hatten (während sie an andern Orten, wie wir wissen, um diese Zeit aufgehoben waren), sollte niemand feilbacken, wer nicht zu allererst die Innung gewonnen hatte; dies aber kostete ein Pfund Pfennige, wovon ein Drittel dem obersten Vogte, ein Drittel den Bürgern und ein Drittel dem Gewerk zugut kam.

In Bremen gehörte ein gewisses Vermögen dazu, um selbständiger Bäckermeister werden zu können: „Kein Becker schal sulueſt Mann werden, sin guth en sy vnbeworen werth 20 mark, Brecke dat je mandt, de schall dat betern (der soll das büßen) mit dren (3) marken vnd schall des Amptes entbehren, so lange he so vele hefft.“ Sonderbar im Gegensatz zu der Bedingung, daß in Bremen derjenige, welcher Bäcker werden wollte, 20 Mark im Vermögen haben mußte, steht ebendaselbst die Bedingung in Nummer 71 des Statuts, daß kein Bäcker sein Handwerk niederlegen durfte, wenn er nicht ein Vermögen von 200 Mark besaß: „Nein (kein) Bäcker schall ok des Amptes votien (auf das Amt oder Handwerk verzichten) he en hebbe vnbeworen (unbestritten) twehundert mark; breke dat jemandt, de schal geuen tein (10) Mark vnd schall Becker bliuen (bleiben) so lange he uele heft.“

Doch letzteres bloß nebenbei. Kehren wir zum Meisterwerden zurück. Wer um 1281 in Heilbronn als Bäcker aufgenommen werden wollte, mußte den einheimischen Bäckern ein Pfund Speyerer Denare, eine Amme (Ohm?) Wein geben und zwei Pfund Wachs. Dies sollte aber in der Stadt Nutzen verwendet werden (der Wein auch?).

In Wien, wie wir wissen, waren um das Jahr 1340 die Bäcker und Metzger ihrer Innung verlustig erklärt worden, und es konnte daselbst backen, wer Lust hatte: „Vnd swelich pekh, von wanne der chumt in die Stadt, vnd mit der Stat dienen wil, der soll vrey vail haben allen rechten chouf ze pachten vnd öffentlich vail haben, nach dem Satz, als der Rat auffetzet.“ Ja, es wurde den Wiener Bäckern Strafe an Leib und Gut angedroht, wenn sie die eingewanderten Bäcker irgendwie schädigten. Daß trotz der Aufhebung der bis dahin schützenden Innungseinrichtungen dennoch keine Ueberfüllung des Handwerks in den betreffenden Städten, wie in Wien, Goslar, Erfurt usw., eingetreten zu sein scheint, mag seinen natürlichen Grund darin haben, daß die Absatzfähigkeit der Ware eine bedingte ist, und Brot nur verkauft werden kann, solange es genießbar, d. h. frisch oder nur wenige Tage alt ist.

Mit den Aufnahmekosten fürs Handwerk war aber das Meisterwerden noch nicht abgetan. Eine Hauptausgabe war noch das Meistereſſen. Nach dem Rotulus der Zeitzer Bäcker, Art. 12, mußte, wer zum Meister aufgenommen war, dem Handwerk in die Lade zwei neue Schock und ein Essen, desgleichen in die Stifts-Silberkammer 25 Gr. legen. „Daneben auch allen Meistern ein Köstgen (kleines Essen) und nach demselben in einem Quartal ein recht Meistereſſen, wozu alle Meister und Meisterinnen einzuladen, zu geben schuldig sein". In Magdeburg scheint der Luxus dieses Meistereſſens vor 240 Jahren ein wenig zu weit getrieben worden zu sein; denn ein Reskript des Herzogs von Sachsen d. d. Magdeburg, den 23. Dezember 1668, verordnet: „Uns ist euer unterthän. Bericht wegen des bei denen Meistern des Beckerhandwerks allhier, über den 12ten und 14ten Artikul ihrer Innung entstandenen dubii (Zweifel) vorgetragen worden. Weilen wir dann so viel befunden, daß sich zwar die Meisters Söhne des Meisters-Essens nicht werden entbrechen können; gleichwohl auch ihnen und denen, welche Meisters-Töchter heirathen, vor andern ein Vorteil zu gönnen sey, und insgemein, nach Inhalt des Befehls vom 24. März 1665 die Moderation (Ermäßigung) der Meister-Essen anbefohlen worden. Als habt ihr besagtes Handwerk darin zu bescheiden, daß sie entweder die Meisters-Söhne und Eyd-Männer bey einer eyntzigen Mahlzeit, die Fremden aber bei zweien, jedoch auf einen Tag verbleiben lassen; oder von denen, welche lieber Geld geben wollen, da des Meisters-Söhne oder Eyd-Männer seynd 12 Gulden und von einem Fremden 18 Gulden davor nehmen. Und daß sie, die Handwerks-Meister, von solchem Gelde die Hälfte entweder verzehren oder unter sich vertheilen mögen. Die andere Hälfte aber in die Lade legen sollen." Es scheint unwesentlich, daß wir diese Verordnung angeführt haben; aber betrachten wir sie genauer im Verhältnis zum damaligen Leben und zu den Preisen der Lebensmittel, so lernen wir kennen, welche Summe damals zu einem Meistereſſen gehörte. Da die 12 oder 18 Gulden Lösegeld als eine Ermäßigung anbefohlen werden, so hat vordem im sechzehnten Jahrhundert ein solches Meistereſſen bestimmt mindestens das Doppelte gekostet, also wohl 30 bis 40 Gulden. Was sich aber mit einer solchen Summe in jenen Tagen ausrichten ließ (wenn nämlich nicht gerade eine Teurung war), können wir daraus erkennen, daß der Zentner Kalb- und Rindfleisch 2 Gulden, der Eimer Wein ebensoviel, das Dutzend Eier 3 Kreuzer und der Zentner Butter 5 Gulden kostete. Der Wert des Geldes war vor dritthalb hundert Jahren durchschnittlich um das Fünffache höher als gegenwärtig. Das Recht oder die Befugnis, überhaupt ums Meisterwerden einkommen zu können, beruhte, wie bereits oben mitgeteilt, auf dem vorgängigen Besitz eines mit der Backgerechtigkeit behafteten Hauses oder auf dem Besitz einer Brotbank. In Ulm, Nürnberg, Augsburg, Regensburg, Passau, Mainz, Cöln und vielen andern Städten mußte der Besitz eines Backhauses vorausgehen. Dagegen war in sächsischen, schlesischen

und norddeutschen Städten der Besitz der Verkaufsstätte, nämlich der Brotbank, Hauptsache, und das Backhaus wurde als ein sich von selbst verstehendes Handwerksbedürfnis angesehen.

War nun ein junger Bäcker als Meister ins Handwerk aufgenommen worden, so mußte er nicht nur dem Rate und der Gemeinde Gehorsam schwören, sondern auch den Eid leisten, nie gegen die Brotordnung wissentlich sündigen oder neue Satzungen ohne des Rates und der Gemeinde Wissen aufzurichten. In manchen Städten mußten sie diesen Schwur alljährlich erneuern, wie z. B. im schwäbischen Städtchen Pfullendorf nach der Zunftordnung von 1383.

Dr. Walther Badtke schildert im folgenden, wie durch die Zünfte in krassestem Egoismus dem Bestreben gehuldigt wurde, das Meisterstück zu erschweren, um sich auf diese Weise die lästige Konkurrenz junger Anfänger und neuer Betriebe vom Halse zu halten.

„Es ist bekanntlich seit Ausgang des Mittelalters das Bestreben der Zünfte gewesen, den Eintritt in die Zunft nach Möglichkeit zu erschweren und sich somit unerwünschte Konkurrenz fernzuhalten. Dieses Bestreben, das ein Symptom der Entartung ist, zeigt sich in der späteren Gestaltung der Eintrittsbedingungen. Alle oben geschilderten Erfordernisse, einst berechtigt, um der Zunft nur tüchtigen Nachwuchs zuzuführen, wurden zu einer willkommenen Handhabe, jeden Zuzug Fremder zu unterbinden und die Zunft zu einer Sinekure der Zunftverwandten zu machen. Die Lehrjahre, die Wanderjahre und die Mutzeit wurden verlängert, die Angehörigen immer mehrerer Berufe für unehrlich erklärt, der Nachweis ehelicher und ehrlicher Geburt auch auf die Eltern des Lehrlings und Meisterschaftskandidaten ausgedehnt, das Eintrittsgeld stetig erhöht und die Meisterprüfung zu einer Schikanierung des Prüflings verunstaltet. Wurden in Aachen z. B. 1574 nur 9 Goldgulden Eintrittsgeld und dazu zehn Viertel Wein gefordert, so wird 1683 das Eintrittsgeld schon auf 70 Taler erhöht, wozu noch ein Vermögen nachzuweisen ist, das hinreicht, um jederzeit 50 Malter Roggen kaufen zu können, und im Jahre 1700 beträgt das Eintrittsgeld gar 130 Gulden. Die Stettiner Hausbäcker setzen 1624 das Eintrittsgeld, das so lange nur 10 Taler betragen, auf 50 Taler herauf; bei den Magdeburger Bäckern, wo es vorher 20 Taler betragen, wird es 1616 auf 60 Taler erhöht. Wie das Meisterstück zur Farce wird, dafür zwei Beispiele. In Halle muß der Prüfling 1716 in einem Backhause das Meisterstück ablegen, in dem er noch nie gearbeitet hat; es darf ihm kein Lehrling oder Geselle bei dem Backen zur Hand gehen, die darin schon tätig gewesen sind. Er muß den vier Meistern und den beiden Ratspersonen, welche bei dem Meisterbacken zugegen sein müssen, 6 Gulden für Bier „zur Ergötzung für ihre Mühe“ geben. Er muß nun das Brot in den ihm völlig unbekannten Ofen so einschießen, daß kein Platz frei bleibt. Die „Pfennigbrote“, d. h. kleine Brötchen, die jeder Prüfungsmeister selbstverständlich

sonst zu fünf und sechs auf den Brotschieber setzt und einschiebt, muß er alle einzeln in den Ofen bringen. Hätte er das, solange er noch Geselle war, bei einem Prüfungsmeister gemacht, so wäre er von diesem natürlich als unbrauchbar aus dem Hause gejagt worden. Ueber den Verlauf eines Meisterbackens in Naumburg im Jahre 1681 ist ein vollständiges Protokoll erhalten, in dem neun Monita aufgezählt werden: 1. War der Teig zu weich gemacht, 2. der Ofen zu kalt, 3. war es nicht Brot nach Naumburger Art, 4. sieben Brote sind nicht in den Ofen gekommen, 5. hat er das Brot während des Backens verrücken müssen (was natürlich die Prüfungsmeister alle Tage mußten), 6. hat er nicht zugleich ausgebacken (auch die Prüfungsmeister holten natürlich das in der Mitte des Ofens stehende Brot zuerst heraus), 7. waren die Semmeln nach der Taxe zu groß gebacken, 8. hat er über dem Werk geschlafen (vermutlich weil er sich wohl auch an dem Meisterbier beteiligt hat), 9. hat er auch die Semmeln auf andre Stellen schieben müssen, damit sie ausbackten. Die Beschwerde des Kandidaten, der dreizehn Jahre Geselle und davon zehn in Naumburg gewesen war, bei dem Rat, die sich darauf stützt, daß das Meisterbacken an einem außerordentlich heißen Tage stattgefunden habe, und in welcher der Bittsteller meint, daß „backen, brawen und freyhen nicht all zeitt zu gerathen pfleget", bleibt erfolglos. Mußte früher der Geselle, wenn sein Meisterstück mißriet, noch einige Zeit als Geselle weiter arbeiten oder nochmals auf die Wanderschaft gehen, so konnte er nunmehr die Fehler durch Geld ausgleichen. Eine halbjährliche Wanderschaft, die in Halle (1716) beim Mißlingen des Meisterbackens gefordert wurde, konnte durch Zahlung von 20 Gulden ersetzt werden. Die Meisteressen arteten zu förmlichen Gelagen aus, an denen auch die Frauen teilnahmen. In Stettin war der Unfug 1614 so groß geworden, daß der Herzog das Meistereſſen überhaupt verbot."

Von dieser Erschwerung des Meisterwerdens bis zu dem geschilderten Mißbrauch der Schließung der Zunft war nur ein kleiner Schritt.

Sonstige Einrichtungen und Gebräuche der Bäckerzünfte.

Die Reichszunftordnung von 1731 traf Fürsorge für die Unterstützung an kranke Meister und regelte auch die Mitfolge beim Begräbnis eines verstorbenen Meisters oder der verstorbenen Angehörigen eines Meisters. Es war darin bestimmt: „Das Geld der Lade soll, wird ein zünftiger Meister krank, und ist er unbemittelt, zu Unterstützungen verwandt werden. Kommt so ein Unterstützter später wieder zu Geld, so soll er der Lade zurückgeben, was er aus ihr empfing. Stirbt er und ist Hinterlassenschaft da, so soll sich die Lade aus dieser bezahlt machen, eventuell kann sie Hilfe der Obrigkeit, des Magistrats, anrufen. Bei dem Tode eines Meisters oder einer Meistersfrau sollen die jüngsten Meister und, sind es an Zahl deren nicht genug, die ältesten Gesellen die Leiche zu Grabe tragen. Dafür soll jeder Geselle 2 Groschen aus der Lade ge-

nießen; die verpflichteten Meister erhalten nichts. Alle Träger haben in schwarzer Kleidung zu erscheinen. Stirbt eines Meisters oder einer Meisterin Tochter oder Sohn, so sollen die Toten von den Gesellen auf den Schultern zu Grabe getragen werden. Wer sich hier widersetzt, zahlt 12 Groschen in die Lade. Von dieser Strafe bleibt ein ihr Verfallener nur dann befreit, wenn gefährliche „Sterbe-Zeiten" sind und das Fernbleiben aus Angst oder Scheu vor Ansteckung usw. herrührt."

Was nun eine Innung oder Zunft im gesetzlichen Sinne bildete, war aber oft dennoch in handwerklicher Beziehung getrennt. In fast allen Städten unterschieden sich die Bäcker in Weiß- und Schwarzbäcker oder Süß- und Sauerbäcker. Es bedarf keiner näheren Erklärung dieser beiden Bezeichnungen, da dieselbe in den Worten selbst beruht; die Grenzen aber, welche zwischen beiden bestanden, waren rein ortsüblicher Natur, so daß sich hier keine bestimmten Merkmale angeben lassen. Im allgemeinen hatten die Schwarz- oder Sauerbäcker alle Roggen- oder halbweiße Brotsorten zu backen, während eben die Süß- oder Weißbäcker alle Sorten Hefenteig- und Milchbrotwaren einschließlich der Kuchen zu liefern berechtigt waren. In großen Städten indes bestanden schon frühzeitig wieder getrennte Korporationen unter diesen beiden Hauptabteilungen. So hatten sich in Nürnberg die Lebküchler um 1643 von den Weiß- oder Losbäckern getrennt und bildeten eine eigene Gesellschaft mit eigenen Statuten für sich. Entgegengesetztenfalles gab es in den Seestädten wieder eine besondere Abteilung der Schwarz- oder Sauerbäcker, nämlich die Fastbäcker, von dem festen Teige, den sie für die Schiffsbrote oder Zwiebacke wirken mußten, so genannt.

Woher der Ausdruck Losbäcker kommt, läßt sich nicht bestimmen. Löslein bedeutete im Fränkischen, namentlich in Nürnberg, ein Semmelpaar mit Milch angeknetet, im Hennebergischen ein abgeteiltes Stück von einer Dreiersemmel oder eines Dreierweckens, das einen Pfennig kostete. Die Brüder vom Bruderhaus in Nürnberg hatten jährlich dem Rat zwei Viertel Malvasier, sechs Lossemmeln und vier hölzerne Becher zu schenken. Nach Adelung ist der Losbäcker derjenige, der zartes, weißes Brot bäckt. Eine freilich etwas weit hergeholte, aber bis jetzt einzige Erklärung des Wortes dürfte darin zu suchen sein, daß eben die Semmeln und ähnliche Backwaren in der Regel eine Reihe aufeinander gebackener kleiner pfennig- oder hellerwerter Stücke bilden, die sich ablösen lassen, das eine vom andern, so daß der Bäcker sehr oft solche losgelöste Stücke verkaufen mußte, im Gegensatz zu jenen Bäckern, die nach der Natur ihrer Ware nichts abzulösen hatten, so genannt wurde. Um die Mitte des achtzehnten Jahrhunderts wurde der Unterschied zwischen den Weiß- und Schwarzbäckern aufgehoben, nachdem es in fast allen Städten zu langen Streitigkeiten vielmals Veranlassung gegeben hatte. Einen großen Prozeß haben die Losbäcker in Stettin mit den übrigen Bäckern gehabt, indem sie dort eigentlich Kuchenbäcker waren, vom Rate der Stadt um

1615 besondere Privilegien erhalten hatten und nicht dulden wollten, daß die andern Bäcker feine Backwaren anfertigen sollten, während letztere nachweisen konnten, daß sie als Zunft älter seien als die Losbäcker, in ihren Dokumenten ausdrücklich vorgesehen sei, daß sie Butterkringel und Milchbrot backen dürften, ihre Amtsrolle von 1543 ihnen gestattete, Weggen (Wecke) und Semmeln fertigen zu dürfen, und in ihrem Meisterstück es bedingt werde, Semmeln und Pameken backen zu dürfen. Der gelehrte Jurist Mevius zu Stralsund hat darüber unterm 22. März 1653 ein großes Gutachten ausgearbeitet. Nicht minder haben die Weißbäcker in Winterthur einst große Händel vor dem Rate gehabt, welche ein neues Gebäck, die sogenannten Genfer Brötchen, verursachte, das von einem Hausbäcker namens Lichti mit von der Reise gebracht wurde und den Leckermäulern der Stadt sehr wohl schmeckte. Die Weißbäcker wollten dies dem Lichti nicht zugestehen, straften ihn, zogen ihn vor den kleinen und großen Rat, aber die guten Brötchen trugen den Sieg davon und Lichti behielt die Erlaubnis, Genfer Brötchen zu backen, wenn man ihm das Mehl dazu ins Haus sende usw.

Eine fernerweitige Ursache zu vielerlei und anhaltenden Streitigkeiten zwischen den Bäckern einerseits und den Müllern und Metzgern anderseits gab das Schweinehalten, der Handel damit und das Schlachten derselben behufs Fleisch- und Fettverkaufes. In Ulm betrieben die Bäcker diese ursprüngliche Nebenbeschäftigung des Schweinemästens zu großem Nachteil der Müller und erschienen in den Ordnungen immer als die Begünstigteren. Während das Schweinehalten der Müller im Jahre 1388 nur auf eine gewisse Anzahl beschränkt wurde, wurde es den Bäckern vollständig freigegeben. Sie trieben den auswärtigen Handel mit geätzten (gemästeten) Schweinen so sehr ins Große, daß es am Ende der Stadt selbst an Schweinefleisch und Fett fehlte, so daß der Rat ihnen im Jahre 1400 gebieten mußte, die Hälfte ihrer in der Stadt geäzten Schweine an eingesessene Bürger zu verkaufen. Im Jahre 1410 wurde den Bäckern von Ulm geboten, nicht mehr als 24 Schweine jährlich in zwei oder drei Jahreszeiten zu ätzen. Der dritte Teil davon sollte in der Stadt bleiben. Jedes „Haupt weiter sollte mit 1 Pfund Heller gebüßt werden, hälftig zur Stadtkasse und hälftig zur Büchse der Bäcker". Dagegen konnte jeder Bäcker zwölf, acht oder drei Geißelschweine einen Monat früher kaufen. Außerhalb des Zehentens der Stadt konnten sie Schweine halten, so viel sie wollten. Die Zunft- und Zwölfermeister mußten diese Ordnung alle Jahre beschwören.

In Erfurt durfte ein Bäcker infolge des Zuchtbriefes von 1351 nicht mehr als acht Schweine halten, d. h. auf einmal, der Nachtbäcker aber nur vier. Am weitesten scheint sich die Gerechtsame in Würzburg ausgebildet zu haben; denn dortselbst hatten die Bäcker vollständig die Erlaubnis, für den Einzelverkauf Schweine zu schlachten. Nur mußten sie das Fleisch einen Heller billiger pro Pfund als die Metzger verkaufen

und durften mit dem Speck nicht außer Landes handeln. Eine Verordnung darüber, in welcher sie „Becken-Metzler" genannt werden, stellt ihre Gerechtsame und Befugnisse fest. Nach derselben mußten sie Schinken, Bauchfleisch, Seiten, Ohrbacken, Ohren, Rüssel, Schenkel, Rücken und Füße um 2 Pfennig das Pfund geben und durften nichts einsalzen; das schweinene Brotfleisch durften sie um 3 Heller verkaufen usw. Damals was es noch gestattet, daß die Schweine auf den Straßen herumlaufen durften, so daß der Rat von Würzburg 1476 eine besondere Verordnung erlassen mußte, in welcher verfügt ward, daß von nun an niemand, weder Geistlich noch Weltlich, seine Schweine dürfe in den Straßen herumlaufen lassen. Bloß den Antonierherren (Mönche vom Orden des St. Antonius) war gestattet, 14 Schweine herumlaufen zu lassen. Diese aber sollten einen besonderen Rechen tragen, auf daß man sie kenne.

Wir haben hiermit die Hauptmomente des Innungslebens, so weit dasselbe die rein handwerklichen Zwecke betrifft, dazulegen versucht. Wir hätten aber versprochenermaßen auch noch den moralischen Einfluß zu beachten, den die Verbindung der Innung und Zünfte ausübte. Dieser stellte sich hauptsächlich und am deutlichsten in den Zusammenkünften heraus, die Quartal, die Morgensprache, Geding, Handwerk usw. genannt wurden. In den Mitteilungen über das Gesellenwesen werden wir erkennen können, welch moralisierende Unterlage die Versammlungen der Bäckerknechte hatten, wie in den Formeln, die sie auf der Wanderschaft, auf der Herberge, bei der Umfrage usw. zu beobachten gehalten waren, überall der Zweck sittlicher Haltung, Zucht und Ordnung durchleuchtete und wie durch diese Brüderschaften ein Korporationsgeist angestrebt wurde, der sicherlich für das bürgerliche Leben die besten Früchte getragen hätte, wenn nicht (wie bei jeder irdischen Einrichtung) gar zu bald Auswüchse sich gezeigt hätten, die das Gute und Nützliche überwucherten. Ganz dieselben Vorteile und Nachteile stellen sich bei den Verbindungen der Meister des Handwerks heraus. Während auf der einen Seite die Morgensprachen ein wahres Sittengericht, eine Hochacht der bürgerlichen Ehre, eine selbst und freiwillig errichtete Polizei waren, während kleine Streitigkeiten auf denselben durch ein aus Genossen gebildetes Schiedsgericht mündlich ohne Hinzutreten von Advokaten und Rechtsfindern rasch und ohne große Kosten oder allmännigliches Aufsehen geschlichtet wurden, während sie einen Sammelpunkt ehrbarer Vergnügungen und geselliger Freuden abgaben, so maßten sich doch mit der Zeit, als sie erstarkt waren und die florierenden Geschäfte manchen zum selbständigen Manne gemacht hatten, diese Korporationen Eigenmächtigkeiten an, die nicht selten in offenen Trotz gegen Gemeinde und Rat ausarteten. Nicht, daß auch die Bäcker, wie die Angehörigen andrer Gewerbe seiner Zeit das Ihrige mit beitrugen, um das Geschlechterregiment in den Stadtrepubliken zu stürzen und dadurch nicht selten zu großem Irrtum und großen Irrungen beitrugen, indem sie aus einem Extrem

ins andre übergingen und mitunter Leute in den Rat brachten, die wohl ein recht großes Maul, aber blutwenig Verstand und eigentliche Einsicht hatten, wollen wir hier rügen, sondern jenen aus dem Gefühl ihrer Kraft resultierenden Uebermut, in welchem sie glaubten, die ganze Bürgerschaft müsse bloß das Brot und bloß solches Brot essen, als wie sie es unter sich zu backen beschlossen hatten, jene Hartherzigkeit, mit der sie in Zeiten der Teurung den Armen schlechte Lebensmittel für die erbettelten Hungerpfennige verabreichten, jene Widersetzlichkeit, mit der sie glaubten, der ganzen Bürgerschaft spotten zu dürfen, bezeichnen wir hier als verderbliche Auswüchse des Zunftwesens. Bei keinem Handwerk haben sich dieselben so grell gezeigt als gerade bei dem unsrigen, und nirgend kommt eine solche Masse von Straffällen vor als bei dem Bäckergewerk fast aller Städte. Ja, das übertriebene Selbstgefühl und die Ueberschätzung der bürgerlichen Stellung ging so weit, daß die Morgensprachen sich herausnahmen, auch andre, nicht zum Handwerk gehörige Personen vor ihre Versammlung als einen geheimen Gerichtshof zu laden und daselbst zu verurteilen. Wie weit diese Unsitte einst getrieben wurde, geht daraus hervor, daß um 1548 ein besonderes Reichsgesetz erscheinen mußte, welches den Handwerken erlaubte, bloß über Sachen zu urteilen, die das Handwerk betrafen. Es wird kein vernünftiger Mensch unsrer Tage, der eine schlichte Auffassung und natürliche Anschauung von dem Gemeindeleben hat, solche Dinge billigen können, wie wir deren schon manche als historische Tatsachen aufgeführt haben, und gewiß diese Richtung des Zunftwesens als eine dem Gemeinwohl nachteilige anerkennen.

Politische Bedeutung erlangten die Zünfte durch ihren Einfluß auf die Gemeindeverwaltungen, ferner aber auch durch die oft wiederkehrenden kriegerischen Verwicklungen, bei denen sie sich den Städten als Schutzwehr zur Verfügung stellten. Auch unser Bäckerhandwerk bildete einen nicht unwesentlichen Teil der mittelalterlichen Kriegsmacht als solche, die mit Mut und Entschlossenheit kämpften und nicht selten zum Ausgang eines Streites wesentlich beitrugen, obwohl kein Handwerk während der Belagerung einer Stadt nützlicher zur Unterstützung der kämpfenden Brüder wirken kann, wenn es bei der Ausübung seiner Profession bleibt, als gerade unser Bäckerhandwerk. Wir werden im weiteren Verlauf einen derartigen Moment kennen lernen, wo die Bäcker von Leipzig den König Gustav Adolph mit seinen Schweden durch Brotlieferungen unterstützten und dafür eine schöne Ehrenfahne erhielten.

Die Einteilung unsrer Gewerbsgenossen zum städtischen Aufgebot der Wehrmannschaften scheint ganz dieselbe gewesen zu sein wie bei andern Handwerken, obzwar gerade die Beschäftigung des täglichen Brotbackens und die unumgängliche Notwendigkeit dieser Verrichtung hätte voraussetzen lassen, daß die Bäcker von der Beteiligung am städtischen Kriegsdienst einigermaßen entbunden gewesen wären.

Von der Heldentat der Münchener Bäckerknechte in der Schlacht bei Mühldorf und Ampfing.

Gerade am fünfzigsten Jahrestag der Wahl Rudolfs von Habsburg zum Kaiser, welche dem herrenlosen Deutschen Reiche ein Oberhaupt mit redlichem Willen und kräftiger Hand und damit den Frieden wieder geschenkt hatte, nämlich am 28. September 1322, standen zwischen dem Inn und Isen in den Feldern von Ampfing und Mühldorf die Heereshaufen von Rudolfs Enkeln, Ludwigs von Bayern und Friedrichs des Schönen von Oesterreich, mit fliegenden Bannern feindlich einander gegenüber, um im entscheidenden Kampfe durch „das Gottesurteil des Schwertes“ den achtjährigen blutigen Zwist um das heilige römische Reich zu schlichten. Die Schlacht begann mit dem ersten Morgenstrahle, und zehn Stunden währte das grause Spiel des Todes, bis eben in Mühldorf die Glocke zur Vesper rief. Ueber 5000 Leichen von beiden Seiten deckten das Schlachtfeld. Ludwig der Bayer war Sieger, und Friedrich von Oesterreich fiel mit Reichsfürsten und anderthalbtausend Rittern aus den bedeutendsten Geschlechtern in die Hände seines Gegners. Den Sieg hatte zwar der alte Seyfried Schweppermann, das erfahrene sechzigjährige Männlein, höckerig und hinkend, an der Spitze eines bunt zusammengesetzten Heeres erfochten; allein das Leben des Königs Ludwig hatten im wildesten Gedränge der Mannesschlacht aus der drohendsten Gefahr die wackeren Münchener Bäcker voll Mutes und vaterländischen Sinnes gerettet. Beiden, den Siegesfechtern wie den Lebensrettern, lohnte König Ludwig auch königlich. Jenen war schon am Tage der Schlacht selbst eine ehrenvolle Auszeichnung zuteil. Da nämlich die Umgegend geplündert, verwüstet und verbrannt war und überall nur Hunger und Kummer entgegentrat, waren Eier das einzige Labsal, welche für die Fürsten nach des Kampfes Hitze aufgetrieben werden konnten. König Ludwig, der Ueberwinder, machte selbst den Wirt und teilte aus mit den Worten: „Jedem Mann ein Ei, dem frommen Schweppermann zwei!“ (Fromm bedeutet hier soviel wie tapfer.) Noch auf seinen Grabstein ließ der Held jene ehrenden Worte einhauen. Derselbe liegt im Kloster Kastel unweit Pfaffenhofen und Deinschwang und führt die denkwürdige Inschrift:

Hie leit begraben her Seyfried Schweppermann
Alles thuns und wandels lobesam
ein ritter keck und fest
der bei Gamelsdorf und Ampfingen
Im streite thät das best:
Er ist nun todt
Dem Gott genod (gnädig sei)
Jeden Mann ein Ei
Dem frommen Schweppermann zwei.

Auch durch Lehen und andre Wohltaten lohnte der dankbare Fürst seinen Helden und dessen Nachkommen. Die Münchener Bäcker aber,

deren wackere Tat alte Chroniken verkünden, erhielten vom Sieger Ludwig, der ihnen sein Leben verdankte, als Auszeichnung den Reichsadler in ihre Zunftfahne und auf ihre in der Augustinerkirche aufbewahrten Gerätschaften. Dazu gab er ihnen ein eigenes Bruderschaftshaus und baute ihnen im Tale zu München ein Haus an der Hofbrücke. Am Häuschen der sogenannten Bäckerhelfer und Bäckerbruderschaft standen zum ewigen Andenken folgende Verse:

Kaiser Ludwig, der threue Höldt,
Ein Fürst in Bayern auserwöhlt,
Hat der beckhenknecht-Bruderschaft
Besteht mit brieffen großer Krafft
Von wegen ihrer ritterlichten That
Weil sie kaiserliche Majestat
In einer Schlacht erröttet haben,
Thät sie auch mit dem Haus begaben
Vnd setzet ihnen in ir Panier
Den Adler schon mit großer Zier,
Man thet in alten Briefen (Urkunden) lesen
Der beckher-Knecht seynd fünff gewesen
So diese Bruderschaft haben aufgericht
Gott gebe allen brüdern und schwestern glick
Geschehen nach der Geburt Christi. 1323.

*

Als man ain tausen dreihundert jahr
Und zwei und zwanzig zöhlen war
Nach der Geburt Christi hinforth
Hat sich begeben an den Orth
Weil die Statd noch war schmal und klein
Stundt an der stött ein linden fein:
Gar oft die Beckchen Knecht besunder
Hielten ihr versamblung darunder
Brachten ihren Rathschlag zu e hauff
Ein bruderschaft zu richten auff
In der Ehr unser lieben Frauen
Theten die sach fleißig anschauen,
Legten die Ding dem Kaiser für
Und also er verstund ihr begür,
Verwilligt er ihnen herzlich gehrn
Thet sie auch noch darzue hoch verehrn
Als der so im vergünstigt war:
Dieweil sie ihm aus der gefahr
Erst in der Schlacht erröttet haben
Thet sie dazue noch mehr begaben
Ließ ihnen pauen das Häuslein klein
Gab ihnen Brieff und Sigel dreyn
Vergunnt ihnen auch darneben ehrlich
Zu führen des reichs adler herrlich
Den sonst kein Handwerk führen darf,
So thett die pruederschaft pauen
Zum lob Gottes und unser Frauen.
Und sich hernach erstreckhen thet
Bis auf dreihundert märkt und stätt.

*

Als man zehlt eintausen drey hundert
Und drey und zwanzig auch besundert
Nach Christi geburth aufferwählt,
Thet regiren der threye höldt
Kaiser Ludwig gantz offenbar,
Ein frommer Fürst von Bayern war.
Wider ihn zog gewaltigleich
Herzog Friedrich von Oesterreich
Mit einer großen Heeres-Macht
Bei Mühldorf da geschah die schlacht:
Unglickh thete ob dem kaiser schweben,
Der feind hett ihn gar hart umgeben;
Da solches die Beckhen-Knecht ersahn,
Theten sie sich dem kaiser nahen,
Triben mit ihrer gegenwöhr
Zuruckh das oesterreichisch hör,
Und errötteten den kaiser baldt,
Gewunnen die schlacht mit großer gewalt
Darauf der kaiser ihnen mit Zier
Den adler setzet in ihr panier;
Bestät ihn auch mit großer Krafft
Unser lieben Frauen bruederschaft
Bauet ihnen zue München auch zumal
Ein Haus, welches liegt in den thal.
Hängt an der Hochbruckmill darneben
Got geb dem kaiser das ewige leben,
Winschen allen Brüder und schwöstern eben.

Noch heutigestags sieht man auf der Fahne der Bäckergesellen zu München, welche auf der Herberge daselbst aufbewahrt wird, auf der einen Seite den Sieg Ludwigs des Bayern abgebildet, auf der andern die Inschrift:

Kaiser Ludwig der Bayer schenkte zur Zier
Den Bäcker ihrer Tapferkeit wegen den Adler ins Pannier.

Daß das Fahnenschwingen, um nochmals auf dasselbe zurückzukommen, schon älter als die Belagerung von Wien ist und folglich nicht wie man allgemein glaubt, von diesem Ereignis herrührt, sondern, wenn man seinen Ursprung überhaupt in einem wichtigen erfolgreichen Vorkommnis suchen will, eher in München nach der Schlacht bei Ampfing und zum Andenken an die Verdienste der Bäcker bei derselben seinen Anfang genommen haben möge, können wir aus einer Ueberlieferung der alten Reichsstadt Nürnberg vom Jahre 1614 ersehen. Dieselbe lautet wörtlich:

Tanz der Bäcker und Lebküchner zu Nürnberg.

Sonntag, den 17. July 1614 sind die Becken, Lebküchner vnd Muhlknechte vnd mit ihnen die Pfragners Söhne in Irem besten kleidungen vnd seiten wehren, deren etliche schöne große vberguldete Drinckgeschirre, etliche große zinnen schenkkandeln mit Wein vf den Achseln getragen, in die Stadt allhie vmbgangen, vnd vor Ihnen her trommeter, in der mitten 4 geiger, ein Harpfen- vnd ein Cythernschlager, ein Sackpfeiffer vnd drey schalmeyen vnd drei trumeln, vnd also in Allem 18 spielleute gehabt, die wacker geblaßen, geschlagen vnd gepfieffen; Hans Renner ein Junger meister, der lang in Welschland gewest, ist als ein Hauptmann mit

einem Spieß vnd feldbinden zuworderſt, vnd ein ſchener wolgebutzter Junger Knab nach, vnd Hans Ring, Durr Beckh genannt, der ein Marx Bruder vnd dieſer Zeit ein Breutigam war, iſt in der miten der Ordnung gegangen, vnd an einem Septer einen von Holtz geſchnitzten Becken-Knecht, der ein weiß furtuch vor, vnd in der Hand einen Roth vnd Weiſen Fahnen hielte, vnd denſelben vielmals waidlich geſchwungen, getragen, Sie ſind in einer zierlichen Ordnung mit den ſpielen den Rathsherren Ires Handwerks, Auch den geſchworenen vnd alten Meiſtern zu ehren vor die heuſer vber, vnd hin auß zum Mager, vf dem ſteig, bey welchem ſie ihre Herberge hatten, gezogen, daſelbſt ein mittags mahlzeit geſſen, etliche Jungfrauen darzu geladen, vnd nochmals einen offenen Gaſſentanz gehalten demſelben Sonntag vnd Montag.

Solche Aufzüge waren bei unſern Altvordern überhaupt in den meiſten Handwerken üblich, und ohne dieſelben konnte kein Feſt begangen werden. Allgemein waren ſie beim Herbergswechſel, und in der Regel wurde dann irgendein großes Backwerk (wie bei den Metzgern große lange Würſte) frohlockend zur Schau umhergetragen. Eine ähnliche Prozeſſion fand z. B. in Zittau 1752 bei Gelegenheit des Herbergswechſels ſtatt, wo von den Bäckern eine rieſenhafte Striezel im feſtlichen Zuge auf einer Trage prangte. Wohl nur in wenigen Städten hat ſich in unſerm Handwerk die Sitte öffentlicher Volksſpiele erhalten und auf die neueſte Zeit übertragen, und es iſt zu bedauern, daß die kalte Nüchternheit der Gegenwart faſt alles aus dem Handwerkerleben verdrängt hat, was als Ueberlieferung aus der Väter Tagen das Jahr an gewiſſen Abſchnitten aufputzte. In München haben es ſich die Bäckergeſellen bis in die neueſte Zeit nicht nehmen laſſen, am Oktoberfeſte alljährlich ihre Spiele aufzuführen. Es erſchienen nämlich über 20 Bäckergeſellen in altertümlicher Tracht mit einer Fahne auf der Thereſienwieſe und bildeten einen Kreis. Es forderte dann auf einen Trompetenſtoß hin der erſte durch das Los beſtimmte Kämpfer einen andern auf und kämpfte ſolange mit dieſem, bis der eine beſiegt war. Der Sieger wählte ſich ſtets einen neuen Gegner, bis der Reihe nach alle zum Kampfe gekommen waren. Der erſte Kampf beſtand in einem Wegdrängen vom Platze auf eine Entfernung von zwei bis drei Schritten, wobei die Hände nicht von der Schulter kommen durften. Der zweite Kampf war ein Ringen, und Sieger war jener, der den andern zu Boden warf oder von der Stelle trug. Darauf bildeten ſie ſchöne Gruppen. Zuletzt folgte noch ein Wettlaufen jener Bäckergeſellen, die früher gekämpft hatten. Die Preiſe beſtanden für die Sieger in Geldſtücken von 1 bis zu 10 bayeriſchen Talern.

Die Bäckergeſellen waren allezeit im Auslande ſehr muntere und lebensluſtige Burſchen und müſſen ſtets ſehr durſtige Kehlen gehabt haben (was von der Hitze vorm Backofen herrührt). In Rom, wo die deutſchen Bäcker lange Zeit das beſte Brot zu verkaufen hatten, ſollen ſich die Bäckergeſellen ſehr oft durch Trunkenheit bemerklich gemacht haben, was dann beim öffentlichen Karneval Veranlaſſung gab, den betrunkenen Bäckergeſellen zur feſtſtehenden Faſchingsfigur zu machen. Doch dies nur nebenbei.

Von der Mordnacht in Zürich.

Wie der Bäcker Wackerbold in Ausübung seines schändlichen Racheplanes im Jahre 1280 der Zerstörer eines Teiles der Stadt Zürich wurde und Hunderte seiner Mitbürger in Not und Elend stürzte, so war einst ein Bäckerlehrling der Erretter dieser Stadt und verhinderte, daß Hunderte seiner Mitbürger einer schmählichen Knechtschaft, vielleicht einem schmachvollen Tode verfielen.

Um die Mitte des vierzehnten Jahrhunderts hatten die Bürger von Zürich mit einem Grafen von Habsburg, dem diese feindselig gegenüberstanden, ein Friedensbündnis geschlossen, daß die eine Partei der andern nichts zuleide tun wollte. Da begab es sich am St. Mathiß-Apostel-Abend des Jahres 1350 an einem Zienstag (Dienstag), 23. Februar, um Mitternacht, daß der Graf Hans von Habsburg, Herr zu Rapperswyl und in der March, mit vielen seiner Diener und Helfer heimlich in die Stadt kam. Schon früher hatten die der Stadt verwiesenen Bürger, die in der Chronik die Banditen von Zürich genannt wurden und welche hatten beschwören müssen, innerhalb vier bis sechs Jahren die Stadt nicht mehr zu betreten, heimlich ein Rachebündnis mit obigem Grafen und andern Edelleuten des Landes geschlossen, um die Stadt jählings zu überfallen, die Räte und Bürgermeister des neuen Regiments zu töten und das alte unvolkstümliche Regiment wieder einzuführen. Zwar waren die Bürger von Zürich über so zahlreichen Besuch der Edelleute bestürzt und ahnten nichts Gutes; aber da die Ritter vorgaben, sie seien als Freunde gekommen, um eine rechte Versöhnung aufzurichten, traute man ihnen. Schon mehrere Tage vorher waren solche Feinde heimlich in die Stadt eingeschlichen und bei jenen Bürgern ganz insgeheim untergebracht worden, die es mit den alten vertriebenen Räten hielten. „Man meint," heißt es in der Chronik, „daß Fro aller von Frembden und Burgern di dieser Verratery teilhafft, bi 700 in der Stat lagind. Und als si mit umgiengend, die Mordtat schnell ze vollbringen, und nit lange ze verziechen wann (denn) der Anschlag was gemacht, daß si um das Ein nach Mittnacht in Niderdorff in eins Wirtes Huß nechst under dem Spital all gerüst, und mit Waffen verfaßt zesammen kommen sollend, und solld in einer Stund darnach des Grafen von Habspurg Volk von Rapperswyl und uß der March herab über Land und in Schiffen kommen, und die über Land vom Wächter zum Nüwmarkter-Thor (der ouch in der Verräthery was) yngelassen werden, und die in Schiffengetrax in die Sat fahren, und ouch von den burgern inngelassen werden. Und wie sich nun die Mörder in das gemelt Witshuß versambletend, machten si ein Wort Zeichen: „Petermann", damit si einander (dieweil es finster Nacht was) dabi erkennen und zusprechen mochtend und wurdent ze Rat von erst dem Burgermeister Rudolf Brunnen für sin Huß ze fallen, Jne schnell ze erwürgen, und daranach sine Anhänger ouch, vermeintend,

wann si den Burgermeister umbracht hettend, so wurd der Schräk in das gemeine Volk kommen, daß sich niemand mer wider si regen dorfft, denn das Volk wurd (würde) so unversechen nit mögen zusammen kommen, noch sich Widerstand ze tun verfassen können, mittlerwile weten si die Statt behoupten."

In einer andern Chronik wird noch ein Zwischenfall erzählt, den wir nicht unberührt lassen wollen. Da heißt es nämlich: „Ein Graff von Togkenburg lag bey einem Burger sampt seinem Knecht verborgen, auff diß mordt wartendte; denen fing zu Anfang diser Mordtnacht an grausen; wurdent zeradt heimlich aus der Statt ze fahren, vnd auf de Weite des Außgangs ze warten: wo die sache denn geriedte, wolltend si sich des morgens bald wider eynmischen. Auff das legtend di drey, der Graff, der knecht, der Burger jr harnisch verborgen an, namend zu jnen jr baarschafft, kleinot vnd silberschirr großes wärdts, erwecktend ein vischer, der sy auff dem wasser ausführen söllte, sprachend sy während von der Statt außgesent. Dieweyl der vischer das schiff ordnet, machten sy ein anschlag, so si hinauskämend, den vischer zu entleyben und ins wasser zu uerfen, damit jir flucht nit offenbarte. Dieser vischer aber hort dise wort, vnd wibal er von lant in die tiefe kam, tratt er das schiffle vmb vnd ertrankt den Graffen selbdritt. Sie sunkend vn harnisch vnd gut beläftigt, zu grundt. Si wurden hernach vom vischer gezeigt und außgelendt, vnd all ir gut daß sie bey jinen hatten den vischer zur peut. Diser vischer (genennt der Bachß) wecket vil burger der kleinen statt, die sich in harnisch und geweer stil hieltend, ze warten was sich heben wöllte."

Wir lassen nun den früher erwähnten Chronisten Tschudi weiter erzählen, wie der Anschlag entdeckt und vereitelt wurde.

„Dise Ratschläg (der Feind, die in dem Wirthshaus nächst dem Spital versammelt waren) hört ein Pfister-Knab, der Eckewiser genannt, der lag hinderm Ofen, und schleich uß der Stuben, daß si sinen nicht achtend wontend. Er hörte Jrs einem zu, luff ilentz in sins meisters Huß, und sagt im, was er gehört hat, vnd wi sich viel geharnists Volks in Wirthshuß versamblete. Der Meister erschrak, schickt den Knaben schnell die Nachburn ze wecken, und lüff er behend in des Burgermeisters Huß, seit (sagte) Jm all Sachen. Der Burgermeister legt ilentz (eilends) ein Pantzer an und schickt den Pfister gen Sturm lütend und sin Huß-Gesind in die klein und größere Stadt hin und wider de lüt ze wecken und die Verrätery ze öffnen. Also weckt schnell je ein Nachbar den Anderen. Der Burgermeister luff uß sin Huß barschenkel (ohne Hosen) in sinem Pantzer und mit sinen Geweer, sampt sinem knecht, durch die Gassen uß, dem Rathhuß zu, aber der Vienden (Feinde) etlich, die uff der Gassen desmals warend, wurdent sinen innen, ilent (eilend) Jm schnell nach und erstochend sin Knecht der im nachgieng, und entrann der Burgermeister kümmerlich in das Rathhuß, schloß die Thür zu und tet den großen Riegel für, liff hinauff auf das Rathhuß-Tach, und rufft das

große Mordt mit luter Stimme uß, warnet die Lüt, daß sie nit sinen Huß zulauffend, Er roufft ouch daß man die obere Brugk abwurffe, und daß jedermann dem Rathhuß zuluffe. Jn sölichen was der recht Hufen der Vienden (währenddem war der große feindliche Haufen) dem Burgermeister für sin Hus gefallen, woltend das stürment, daß er draus gewichend was, wann dero nit vielwas (weil es deren nicht viel waren) die es wüßtendt, namlich allein die, so Jm nachgeeiltet warend, für das Rathhuß, und noch für dem Rathhuß hieltent und hütent, daß er nit daruß entrunn, und hatten solches den Jren noch nit kunt getan, es ging in aller Jle (Eile) zu. Jn sölichen lüt man Sturm, und von Stund an kamen Jro bi 300 Burger uß der kleinen Stadt (die sich schon versammelt hatten) für das Rathhuß geloffen, die mertheil Jr Harnists und Pantzer über Jr Hemt angeton, Jrem Burgermeister ze Hilff und nachtent schnell rum mit den Vienden umb das Rathhuß, Jr Anschlag mocht ins Werk kommen. Dann der recht Huf (Haufen) der Vienden was noch vor des Burgermeisters Huß, und was man Jrs Anschlag ze früh innen worden, darzu war es dunkle finstere Nacht. Der Burgermeister kam zur Stunde uß dem Rathhuß zu den Sinen (Seinigen) haruß, und zoch getrax mit Jnen an die Vind, die sich jetz auch dem Rathhuß genähert hatten; gar bald kamen die Burger uß der großen Statt, was des Buergermeisters Partey was, ouch Jm ze Hilff. Und wie wol der Vind uffs best mit Geweer und Harnist gerüst und die Burger übel von Uebereilung gefasset, griffend sie doch die Vind unverzagt an, und ward härtigklich mit ihnen gestritten, dann sie sich hantlicht werent, der Burgermeister hielt sich gar ritterlich und mant die sinen mantlich zu fechten; die Wiber wurffen uß den Hüsern, Stein, Ofen-Kacheln und anders in die Vind und nach großent Arbeiten wurden die Vind hinderlich getrieben an dem Markt und begund der Schrecken und Furcht in si ze kommen, daß si anfingent gemeinlich ze wichen. Die Frembden Vind wüßten die Kündinnen und Straßen in der Stadt nit al wol Nachts, dann es war gar dunkel; die aber so die Kündi (welche kundig waren) desglichen di falschen Bürger, fluchend (flohen) der Rinkmur zu, da Jro etlich harinn kommen warend, und kamend also merthei uß der Statt, douch wurden fürnemisten schier all erschlagen und der Frömbden gar vil gefangen. Etliche vilen über die Muer uß, namlich Graff Hanß von Habspurg und andere, die wurdent im Stattgraben gefangen, es ward auch der Fryherr von Bonstetten gefangen, sie wurdent beit in Wellenberg jeder an ein besonder Ort gelegt, darinne der von Habspurg dritthalb Jar gefangen lag, vnd machet in der Gefänknuß das Liedli: „Jch weiß ein blawes Blümelein u. s. w.“

Jene Mitglieder des alten Rates, die den Ueberfall veranstaltet hatten, wurden nach dem gefällten Urteil gerädert und vor ihrem eigenen Hause aufs Rad geflochten; die übrigen, 18 an der Zahl, wurden enthauptet, und eine große Menge war gleich im Streite erschlagen worden.

Unter den letzteren befand sich auch der Wirt des Gasthauses, in welchem der Plan ausgebrütet worden war; man hatte ihn im eigentlichen Sinne des Wortes in Stücke zerhauen.

So endete die Mordnacht in Zürich, die durch die Aufmerksamkeit und das resolute Wesen eines Bäckerburschen zum Glück für die Bürgerschaft von Zürich ausging. Hätte er nicht früh genug Lärm geschlagen und Anzeige gemacht, so würde es den freiheitliebenden Einwohnern schlecht ergangen sein.

Die Belagerung von Wien durch die Türken.

Die Ungarn, mißmutig über eine Menge von Bedrückungen und Kränkungen ihrer Rechte und Freiheiten, Verletzung ihrer Nationalverfassung und Tyrannei durch kaiserliche Minister, besonders auch über den Druck, den viele deswegen erdulden mußten, weil sie sich seit Luthers Reformation zur protestantischen Kirche bekannten, ergriffen die Waffen gegen den damaligen Kaiser Leopold I. und erkämpften sich auch wirklich 1681, unterstützt von Frankreich und andern Mächten, unter Anführung des tapferen Prinzen Franz Ragoczi, des Grafen Wesseleny und, nach dessen Tode, des entschlossenen Grafen Emerich Tököly ihre vormaligen Rechte. Allein die Ungarn sahen sich in ihren Erwartungen nicht befriedigt, und namentlich Tököly konnte sich nicht zu einem bestimmten Anschluß an den Kaiser bereit erklären. Deshalb begannen die Ungarn ihren Kampf von neuem, verbündeten sich aber diesmal mit den Türken und rückten, von ihnen unterstützt, 1683 vor Wien. Der Kaiser, der dadurch in nicht geringe Verlegenheit gesetzt wurde, mußte sich mit seinem ganzen Hofstaate aus seiner Residenz nach Linz flüchten und überließ die Verteidigung Wiens dem tapferen General Rüdiger, Grafen von Stahremberg. Der türkische Vezier Kara-Mustapha belagerte jetzt mit hunderttausend Mann die Kaiserstadt mit einem solchen Eifer, daß sie wahrscheinlich verloren gegangen wäre, wenn nicht der umsichtige und ruhige Stahremberg sich so lange gehalten hätte, bis Hilfe zum Ersatz herbeieilte. Beinahe zwei Monate hielt er die Belagerung aus, und schon hatten die Türken eine Menge Minen angelegt, welche, mit Pulver gefüllt, die Stadtmauern in die Luft sprengen und so eine Bresche bereiten sollten, durch welche man in die Stadt dringen und die Einwohner überwältigen wollte. Da ereignete sich jener Vorfall, welcher unser Handwerk angeht und den Bäckern von Wien so bedeutende Gerechtsame und Freiheiten verschafft haben soll.

Noch jetzt zeigt man in Wien, fast mitten in der Stadt, in der Gegend der berühmten Stephanskirche, ein Backhaus, in dessen Nähe ein Baum, der Eisenstock genannt wird, steht, in welchen jeder Handwerksbursche einen Nagel einschlug zum Zeichen, daß er in Wien gewesen ist. In diesem Backhause nun entdeckte man zuerst an einem frühen Morgen, daß die Feinde in der Anlegung der Minen schon weit in die Stadt

gedrungen waren, daß sie sich vielleicht von hier aus mit leichter Mühe durcharbeiten und in das Herz Wiens eindringen konnten, ehe man sich's versah. Ein Bäckerbursche, der am Morgen in den Keller ging, um Hefe zu holen, vernahm ein unterirdisches Getöse und wurde darob stutzig. (Nach Berlepsch ist der Name dieses Bäckerburschen in der Geschichte nicht verzeichnet. Nach Aufzeichnungen jedoch, die in Münster i. Westf. vorgefunden wurden, sollen in dieser Bäckerei drei Bäckergesellen aus Münster gearbeitet haben [das klingt jedoch wenig wahrscheinlich; denn es dürfte eine sehr große Seltenheit auch in damaliger Zeit gewesen sein, daß drei Bäckergesellen aus einem so entfernten Orte wie Münster gleichzeitig zusammen in Wien in einer Bäckerei gearbeitet hätten. D. Verf.] und einer von ihnen, Jürgen Lechter mit Namen, habe zuerst das Minieren in der zu ebener Erde gelegenen Backstube gehört. Daraufhin soll sich auch die Sitte im Bäckergewerbe zu Münster, daß die Gesellen den „guten Montag" durch Arbeitsruhe und Trinkgelage feierten, aufgebaut haben. Wir vermuten, daß der Feier dieses „guten Montags" in Münster andre Ursachen zugrunde liegen und die Erzählung, daß die in der Wiener Bäckerei arbeitenden Gesellen aus Münster gewesen seien, unter die Märchen zu zählen ist.) Auch der Bursche vor dem Ofen vernahm ein solches Geräusch. Aufmerksam darauf gemacht, ging man in den Keller hinab, legte das Ohr auf die Erde und hörte nun ganz genau das Einschlagen des Mineurs, ja sogar ihre Stimme beim Sprechen. Man zeigte es sofort an und der Ort ward genau untersucht. Würfel, auf eine herbeigebrachte Trommel gelegt, fingen an zu beben von der unterirdischen Bewegung. Man hatte alsbald die feste Ueberzeugung, daß die Türken bereits mitten in Wien waren. Sogleich ward hier eine Gegenmine angelegt. Und siehe da, kaum vier Schuh tief stieß man auf den vom Feinde ausgehöhlten Gang. Die darin befindlichen Arbeiter wurden auf der Stelle niedergehauen oder durch Rauch erstickt und die ganze Mine, die Arbeit von mehr als sechs Wochen, für den Feind unbrauchbar gemacht. Nach kurzer Zeit kamen mit der kaiserlichen Armee unter dem Herzog Karl von Lothringen 10 000 Mann kursächsische Truppen, 8000 Bayern und, vom Polenkönig Johann Sobieski angeführt, 25 000 Polen der Stadt zu Hilfe und entsetzten sie, indem sie den Türken am 12. September eine Schlacht lieferten, infolgedessen sich letztere mit großem Verlust zurückziehen und Frieden schließen mußten.

Dafür nun, sowohl daß durch jene Entdeckung im Backhause Wien von einer so nahen und großen Gefahr errettet worden war, als auch für ihre während der Belagerung geleisteten Dienste und die zugleich rastlos angestrengte Arbeit, eine so große Menschenmasse wie die Einwohnerschaft von Wien täglich mit dem nötigen Brote zu versorgen, wurde den Bäckern nicht nur überhaupt die Genehmigung zuteil, den kaiserlichen doppelten Adler in ihrer Fahne zu führen, sondern den Gesellen insonderheit noch das Recht, jährlich am Osterdienstag festliche Aufzüge

zu halten und bei denselben ein Fahnenschwenken zu veranstalten. Ebenso soll die dortige Bruderschaft auf vielen Kegelschieben lange Zeit den Vorzug genossen haben, daß ihr jede andre Gesellschaft weichen mußte, wenn die Bäcker zu kegeln verlangten. Da aber einige von ihnen diese Freiheit mißbrauchten und an einem Sonntage während des Gottesdienstes in der Nähe einer Kirche so unvernünftig Kegel geschoben hatten, daß die Kugel in die Kirche hineingesprungen war, so wurde dieses merkwürdige Vorrecht eingeschränkt. Doch soll noch in der Nähe von Wien, Nachrichten von Bäckern zufolge, die vor mehreren Jahren dort gearbeitet haben, an einem öffentlichen Orte eine Kegelbahn sein, von der die spielende Gesellschaft sofort weichen muß, sobald nur drei Bäckergesellen auf ihr zu kegeln begehren. Ohne Zweifel erhielt damals auch die Bruderschaft in Wien jene kostbare, mit Gold und Silber so reich gestickte Fahne, welche 36 000 Gulden gekostet haben soll. Das Hauptfest aber, das aus jener Belagerung Wiens und den danach den Bäckern verliehenen Vorzügen resultieren soll, ist das im nachstehenden Abschnitt besprochene Fahnenschwenken. Wir werden aber sehen, daß in andern Städten, namentlich in Nürnberg, schon beinahe 70 Jahre früher gleiche Belustigungen stattfanden, und somit dasselbe zur Belagerung Wiens in keiner Beziehung steht.

Das Fahnenschwenken der Bäckergesellen.

Dieses zum Volksfest gewordene Erinnerungszeichen an die Errettung Wiens von den Türken ward nicht in Wien allein begangen, sondern pflanzte sich auf viele Städte Deutschlands über. Jedoch war die Feierlichkeit des Fahnenschwenkens weder in allen deutschen Städten üblich, noch geschah sie da, wo sie eingeführt war, auf gleiche Weise. Es ist nur ein Grund denkbar, warum dieses Handwerksfest nicht überall gestattet war. In den Städten überhaupt, wo die Bäcker nicht zünftig oder ihr Zunftverhältnis nicht mehr bestand, somit auch keine öffentliche Bruderschaft existierte, konnte es natürlich nicht statthaben, und vielleicht besaßen deshalb bloß diejenigen Städte die Freiheit, in welcher die Bäcker 1683 eine selbständige Zunft bildeten. Um zur näheren Beschreibung dieses Festes selbst überzugehen, wollen wir mit Wien den Anfang machen. Am Osterdienstag jedes Jahres zogen etwa gegen fünfzig Bäckerjungen mit fliegenden Fahnen und türkischer Musik durch alle Gassen Wiens. Die Söhne der Meister hatten hierbei dreieckige Hüte, mit weißen Federn und einem Sträußchen von Flittergold geziert, auf dem Haupte; außerdem waren sie alle gleich gekleidet und trugen veilchenblaue Staatsröcke (Bratenröcke) und weiße Westen. Vor jedem Bäckerhause hielt der Zug; es ward „aufgehaun“ (musiziert), die Fahne geschwungen und aus einem großen Pokal die Gesundheit des Meisters getrunken. Bei den Vorstehern des Handwerks, vor dem Hause des Bürgermeisters und

auf dem Burgplatze vor der Wohnung des Kaisers wurde die Fahne dreimal geschwungen und der Toast lebhafter ausgebracht. Wenn der Zug so beiläufig fünf Stunden unter einer großen Schar von Zuschauern seine Runde in der Stadt vollendet hatte, endigte das Fest mit einem Schmause auf der Herberge, oder die Bäckerjungen und Knechte fuhren in offenen Kaleschen in ihrem prunkhaften Aufzuge mit ihren Schönen herum. Aber mit dem Jahre 1809 nahm für Wien diese Festlichkeit ein Ende.

Aber noch ein andres Volksfest hielt die Erinnerung an Wiens Befreiung fest. Hören wir, was Tschischkas „Geschichte der Stadt Wien" davon erzählt:

„Um das Andenken an die glückliche Befreiung Wiens fortwährend zu erhalten, verordnete der Kaiser, daß alle Jahre am 12. September eine feierliche Prozession von der St. Peterskirche zur Dreifaltigkeitssäule auf dem Graben vor sich gehen und dort ein öffentliches Dankgebet für die Rettung der Hauptstadt abgehalten werden sollte. Aber auch durch zwei Volksfeste suchte man die Erinnerung daran festzuknüpfen. So wurde ehemals zu Hernals, nächst Wien, jährlich am Tage des Kirchweihfestes, das in diesem Dorf am Sonntag nach St. Bartholomä eintritt, ein sehr possierlicher Aufzug begangen, den man „Eselsritt" nannte. Nach dem Mittag versammelten sich die lustigsten Burschen im Gemeindehause, dessen Tor sorgfältig wieder hinter ihnen verschlossen wurde, um dem Gedränge der Neugierigen zu wehren. Hier verkleideten sie sich nach Verabredung in die von den Trödlern geborgten Masken und ordneten sich zu ihrem Zuge. Waren sie bereit, so gab die wohlbekannte Halter- (Hirten) Trompete durch dreimaliges Schmettern zur Freude des zahlreichen, aus der Umgegend zugeströmten Volkes das Zeichen zum Anfang. Das Tor geht auf und heraus wallt in Reih und Glied mit feierlich abgemessenen Schritten eine ansehnliche türkische Bande, die sich in ihrem lärmenden Marsche durch das Gespötte der Städter über den Ersatz der Flöten und Oboen durch ein paar schnarrende Geigen oder allenfalls der Fagotte durch Dudelsack oder Konterbaß nicht irre machen läßt, sondern in schönster Haltung den Zug durch die Gassen leitet. Wie Leid auf Freude, folgt dieser eine Anzahl Christensklaven, paarweise, in armseligen Kleidern, mit klirrenden Ketten behangen, umgeben und bewacht von grausamen Janitscharen. Bittend heben sie die Hände empor, und ihr Elend lockt manchen Groschen aus den Taschen der Zuschauer in ihre Notbüchse. Wehe aber dem Mädchen, das sich zu nahe hinzuwagt; denn wird es von einem Janitscharen ergriffen, so muß dasselbe ein gleiches Schicksal mit den armen Gefangenen teilen oder sich mit einem Kusse loskaufen. Und nun kommt ein Zug Janitscharen, und horch! abermals Trompetenstöße, und die Krone des Zuges, ein tüchtiger, wohlbeleibter Pascha im schönsten morgenländischen Schmucke stolziert unter tausend Neckereien und dem schallenden Gelächter des Volkes auf

einem schmucken Esel daher und läßt sich trotz Mohammeds Verbot den ihm häufig aus den Häusern dargereichten Wein schmecken. Sein auf gleiche Weise berittenes und geschmücktes Gefolge und das nacheilende jauchzende Volk beschließen den Zug, der sich durch alle Gassen des Dorfes windet und dann wieder ins Gemeindehaus zurückkehrt. Hier werfen die Burschen ihre Verkleidung ab, teilen sich redlich in das Geld aus ihren Notbüchsen und eilen in den Wirtsgarten, wo ihre wohlgeschmückten Mädchen sie im Tanzzelt schon erwarten. Ein fröhlicher Walzer, gewürzt durch Liebe und Wein, beschließt das Fest, das unter Kaisers Josef II. Regierung für immer erlosch."

In Dresden geschah diese Feierlichkeit am dritten Weihnachtsfeiertage. Hier zogen die Burschen in Prachtkleidern, die reich mit Gold besetzt waren, mit Degen und goldbordierten Federhüten, ein Musikchor an der Spitze, durch die Hauptstraßen der Stadt, und einige Schwenker blieben nur eine kurze Zeit vor dem Hause stehen, dessen Bewohnern sie mit Hut, Degen und Fahne ihr Kompliment zu machen gedachten. Bloß vor der Residenz des (damaligen) Kurfürsten von Sachsen wurde länger geschwenkt und ihm zugleich durch eine Deputation ein großer Kuchen überreicht, der aus lauter geflochtenen Zöpfen (!) bestand. In Dresden bekam der geschickteste Fahnenschwenker fast die ganze Ausbeute der am Tage eingesammelten Ehrengeschenke.

In Leipzig fand das letzte Fahnenschwenken wohl 1799 statt, nachdem es zehn Jahre geruht hatte. Die Form desselben war ganz wie in Dresden.

In Cassel geschah es am St. Johannistag (24. Juni), und besonders im Gang war es ehedem noch in Hamburg, Gera, Breslau und Brieg i. Schl.

In Erfurt geschah es regelmäßig jährlich am dritten Pfingstfeiertage, nachdem die Bruderschaft sich die Erlaubnis dazu sowie zum Degentragen an diesem und den folgenden drei Tagen des Schmauses bei der Obrigkeit geholt hatte. Trat ungünstige Witterung ein, so gestattete man einen späteren Tag dazu. Dort waren der Fahnenschwenker gewöhnlich zwei bis drei; doch konnten auch mehrere dazu eintreten, damit es den einzelnen nicht zu sauer wurde und rascher vonstatten ging; denn die Fahnen waren schwer und gewöhnlich am Ende des Griffes mit Blei ausgegossen, um ein Gegengewicht herzustellen, das bei vielen Schwenkungen gleichsam den Hebel bilden mußte. Jeder im Schwenken geschickte Geselle, der sich produzierte, bekam für seine Kunst an diesem Tage 8 Taler. Was von den eingesammelten Ehrengaben danach noch übrig blieb, wurde gemeinsam verschmaust. Eine fidele Abendmahlzeit, an welcher die tanzlustigen Töchter der Bäcker teilnahmen (und nur diesen war der Zutritt gestattet), und ein Tanz machten der Feierlichkeit ein Ende. Da in Erfurt das Fahnenschwenken regelmäßig jährlich abgehalten wurde, gab es viele unter der Bruderschaft, die es kunstmäßig erlernten, sich darin fortwährend übten und es zu großer Fertigkeit brachten. Gingen

sie dann auf die Wanderschaft, so wurden sie in andern Städten ob ihrer Kunstfertigkeit hochgeachtet, und daher mochte es zum Teil kommen, daß man Bäckergesellen, die längere Zeit in Erfurt gearbeitet hatten, sehr gern in Arbeit nahm. Man hatte mehr denn 120 Touren und Schwenkungen. Bald tanzte die Fahne in der rechten, bald in der linken Hand, bald stand der Fähnrich bloß auf dem linken, bald auf dem rechten Fuß, bald schwirrte die Fahne, gleichsam ein Dach bildend, dicht über dem Haupte im Kreise herum, bald hatte der Schwenker einen Degen in der einen, die Fahne in der andern Hand, und beide sausten durcheinander, ohne daß die Fahne im mindesten beschädigt worden wäre. Besonders zeichnete sich das Kunststück aus, wo, während der Schwenker mit der einen Hand die Fahne in die Luft warf, er zugleich zwei geladene Pistolen in einem Moment losdrückte. Die eine dieser Pistolen wurde durch den Zeigefinger der linken Hand, in welcher beide kreuzweise lagen, abgedrückt und die andre mit der rechten Hand, die durch die eben emporgeworfene Fahne frei geworden war, ergriffen, losgeschossen, wieder in die linke Hand geworfen und die herabfallende Fahne mit der nun wieder disponiblen rechten Hand aufgefangen. Man kann aus diesem einen Beispiel allein auf die außerordentliche Kunstfertigkeit schließen, welche dazu nötig war, um für einen guten Fahnenmeister zu gelten. Außerdem war große Vorsicht nötig, damit weder der durch solche Anstrengungen aufs äußerste erhitzte Körper nicht durch Unvorsichtigkeit zu überschnell abkühlte, noch durch den Gebrauch der Waffen und das Werfen der Fahnen sonst eine Gefahr entstand.

In allen Städten scheint das Fahnenschwenken verschwunden zu sein, und nur noch hie und da erinnert der doppelte Adler an jene Begebenheit in Wien. Die Münchener Bäcker leiten indes das Recht, den kaiserlichen Adler in ihrem Panier zu tragen, von einer ganz andern Begebenheit her und beanspruchen ein weit größeres Alter für diesen Vorzug als die Gewerbsgenossen in Wien. Wir haben bereits oben erwähnt, daß in der Schlacht bei Ampfing sich die Münchener Bäcker namentlich ausgezeichnet hatten, wo Kaiser Ludwig der Bayer im Jahre 1322 die österreichischen Erzherzöge bekämpfte.

Von der Schwedenfahne der Bäckerinnung zu Leipzig.

Wir haben nächst jenen ehrenvoll errungenen Fahnen zu München und Wien noch einer dritten Ehrenfahne zu gedenken, welche die Bäckerinnung von Leipzig einst in den Zeiten des Dreißigjährigen Krieges vom Schwedenkönig Gustav Adolph geschenkt erhielt. Auch über die Gründe ihrer Entstehung waren lange Jahre allerhand Sagen und Gerüchte im Munde des Volkes im Umlauf, bis vor kurzer Zeit Herr Dr. Emil Vogel diese Fahnenangelegenheit kritisch untersuchte und öffentlich

besprach. Legen wir die von ihm gefundenen Resultate in gegenwärtigem Abschnitt zugrunde.

Wenn man den alten Bürger von Leipzig sprechen hörte und es kam die Rede auf die Schwedenfahne, so wurde gemeiniglich erzählt, „der König Gustav Adolph von Schweden habe dieselbe im Jahre 1631 der Bäckerinnung geschenkt als Belohnung für die Tapferkeit, mit welcher die wehrhafte Mannschaft dieser Innung in eben diesem Jahre in offener Feldschlacht gegen die Kaiserlichen gestritten, und der in diese Fahne eingestickte Name: Elias Heß, bezeichne einen damaligen Bäckermeister gleichen Namens, welcher bei jenem Auszuge der zur Bäckerinnung gehörigen Wehrmannschaften an der Spitze gestanden und in der berühmten Schlacht bei Breitenfeld am 7. September 1631 sich durch besondere Tapferkeit hervorgetan habe, weshalb auch sein Name durch Aufführung in jener Fahne ausgezeichnet worden sei." Wenn diese Realition, wie sie von einem Geschlecht auf das andre überging, auch nichts Unmögliches anführt, so hält sie doch vor der historischen Untersuchung nicht Stich, und wir finden die Ursache der Schenkung in einem ganz andern Faktum.

Was zunächst die Unwahrscheinlichkeiten jener Sage anbelangt, so steht ihr entgegen, daß es zu den Zeiten des Dreißigjährigen Krieges in Sachsen nicht mehr üblich gewesen ist, die wehrhafte Mannschaft aus einzelnen Handwerksinnungen und andern städtischen Korporationen in größerer Anzahl zum Kampfe in offener Feldschlacht aufzurufen und abzusenden, indem die Anwendung der stehenden Heere und Soldatentruppen damals schon so weit gediehen war, daß man sich darauf beschränkte, zum Besten der inneren Verteidigung und Ueberwachung der Städte aus den daselbst befindlichen Innungen eine kleine Anzahl wehrhafter Männer als sogenannte „Defensioner" auszuheben, die nur im höchsten Notfalle zur Verstärkung des stehenden Heeres herangezogen wurden, niemals aber in so großer Menge vorhanden waren, daß dieselben, welche einer einzigen Innung angehörten, unter einer besonderen Fahne hätten versammelt werden müssen. Sodann ist bekannt, daß Gustav Adolph weder vor noch nach der Schlacht bei Breitenfeld persönlich nach Leipzig kam, die Uebergabe jener Fahne also geradezu auf dem Schlachtfelde hätte stattfinden müssen, wenn des Königs Person hierbei hätte tätig sein sollen, wovon jedoch kein damaliger Geschichtsschreiber etwas berichtet. Ferner ist es auch ausgemacht, daß die sächsische Armee sich in jener Schlacht keine sonderliche Ehre erwarb und nach dem ersten heftigen Angriff der Kaiserlichen sich auf die Flucht begab, mit Ausnahme einiger Regimenter, deren Führer im offenen Kampfe fielen. Von diesen erzählen gleichzeitig die Geschichtsschreiber alles sehr genau. Sollten sie da die Bäcker allein vergessen haben? Was endlich den in der Fahne befindlichen Namen Heß anbelangt, so ist dieser jedenfalls der Sticker (oder Seidennäher, wie sie damals genannt wurden), der die Fahne anfertigte. In den Büchern der Bäckerinnung zu Leipzig findet sich allerdings um diese Zeit ein

Meister des Handwerks aufgeführt mit Namen Melchior Elias Hesse. Allein es steht nicht die kleinste Notiz bei diesem Namen, aus der sich irgendwie folgern ließe, er sei ein tapferer Führer der Innungsmannschaft gewesen. Man würde sicherlich nicht unterlassen haben, diese Eigenschaft zu erwähnen, wenn Hesse eine solche hervorragende Persönlichkeit gewesen wäre.

Dagegen gibt es andre glaubwürdige Dokumente, die ganz geeignet erscheinen, den wahren Hergang der Fahnenstiftung zu entschleiern. Nach dem Siege bei Breitenfeld wandte sich Gustav Adolph nach Süddeutschland gegen den Rhein hin und überließ der sächsischen Armee den Einbruch in Böhmen. Auf diesem Marsche fühlte in den letzten Monaten des Jahres 1631 das damals im Würzburgischen, mitten unter feindlich gesinnten Landesbewohnern stehende schwedische Heer sich durch Mangel an Lebensmitteln sehr bedrückt. In dieser Verlegenheit nun wandte sich Gustav Adolph mit dem Gesuch nach Sachsen, daß man sein Heer von da aus mit den nötigen Lebensmitteln versehen möge. Die sächsische Regierung, welche damals fest an dem kürzlich geschlossenen Bündnis mit Schweden hielt, erteilte hierzu die nötigen Befehle, und insbesondere wurden nun auch die Bäckermeister von Leipzig aufgefordert, eine bedeutende Brotlieferung für die schwedische Armee zu übernehmen. Ein solcher Auftrag war eben nicht leicht zu erfüllen; denn Sachsen hatte damals schon viel von dem Durchzuge zahlreicher Truppen gelitten, und die ersten Lebensbedürfnisse standen schon ziemlich hoch im Preise. Gleichwohl machte es die Leipziger Bäckerinnung doch möglich, schon im Dezember 1631 63 000 Stück Brote an die schwedische Armee abgehen zu lassen. Diese Hilfe kam Gustav Adolph sehr erwünscht, und eben deshalb fand er sich bewogen, zu Anfang des Jahres 1632 der Leipziger Bäckerinnung in gerechter Anerkennung ihres Verdienstes um sein Heer eine eigene Ehrenfahne zu übersenden. Sollte man zweifeln, daß das Verdienst einer Brotlieferung von einem Kriegshelden mit einer Ehrenfahne belohnt worden, so möge man bedenken, daß Männer, welche, in unruhiger Zeit durch Krieg und Teurung vielfältig erschwert, es möglich machten, die Erhaltung eines zwar fremden, aber durch den Kampf für die gemeinsame Religion mit ihnen verbrüderten Heeres in angestrengter Erwerbstätigkeit zu beschaffen, in der Tat der Auszeichnung durch ein Ehrengeschenk wohl würdig erscheinen konnten. Ueberdies dient noch als Unterstützung der eben entwickelten Annahme, daß im Jahre 1632 die Leipziger Bäcker durch nochmalige bedeutende Brotlieferung ihren Dank für die ihnen erwiesene Ehre zu betätigen suchten.

Beim Pfingstschießen 1632 zog die Bäckerinnung zu Leipzig zum ersten Male mit der Schwedenfahne festlich auf, und noch in neuester Zeit bei hohen Gelegenheiten rauschte das schwere Ehrenpanier lustig in der Luft. Aber nach mehr als zweihundertjähriger Existenz hatte der Zahn der Zeit an diesem schönen Kleinod zu sehr genagt, als daß es noch lange hätte gebraucht werden können. Da fand sich der König Karl XIV.,

Johann von Schweden, im Jahre 1842 veranlaßt, den Leipziger Bäckern eine neue, der ursprünglichen Gustav-Adolphs-Fahne möglichst nachgebildete Fahne zu senden. Die aus blauen und gelben Seidenzeugen bestehende Fahne trägt in der Mitte das von zwei Löwen gehaltene schwedische Wappen, unter diesem aber eine Bretzel und die Jahreszahl 1631 mit der Umschrift: „Die von Gustav Adolph den Bäckern zu Leipzig gegebene Fahne wurde erneuert von Karl XIV. Johann."

Absichtlich haben wir die Besprechung über die wahrscheinlichen Entstehungsgründe dieser ebengedachten Fahne etwas ausführlicher gehalten, um die Möglichkeit nachzuweisen, wie die Wiener Fahne wohl weniger dem minenentdeckenden Bäckerjungen als der Anstrengung und Ausdauer der Wiener Bäcker für die Lieferung des täglichen Brotes an die Bewohner Wiens (die, wie wir wissen, auf die bedeutenden Brotzufuhren von außen angewiesen waren) während der Belagerung durch die Türken ihre Entstehung verdanke.

Dritter Teil.

Geschichte des Bäckerhandwerks in einzelnen Städten.

Das Bäckerhandwerk in Berlin.

In Berlin scheint eine Gilde der Bäcker schon um die Mitte des dreizehnten Jahrhunderts bestanden zu haben. Nach einer alten Urkunde aus dem Jahre 1253, in welcher die „Rathmannen" der Stadt Berlin der neugegründeten Tochterstadt Frankfurt a. d. O. ein „Weistum", d. h., Ratschläge und Rechtsbelehrung, erteilen, findet sich eine solche Annahme bestätigt. Wir erfahren aus dieser Urkunde zunächst, daß ein streng aristokratisches Regiment in Berlin herrschte, welches die demokratischen Elemente streng im Zaum zu halten suchte. Namentlich galt dies den Berufstreibenden. Es war den Handwerkern nicht erlaubt, Innungen ohne die Erlaubnis der „Rathmannen" zu errichten; doch war diese Erlaubnis vom Rate bereits einigemal erteilt worden. Der Brief bezeugt, daß um das Jahr 1253 bereits eine Bäckergilde in Berlin bestand, deren Obermeister von den „Rathmannen" ernannt wurde. Strenge Aufsicht übten hiernach die „hochweisen Stadtväter" über die Bäcker, Schlachter und Handelsleute. Falsches Maß und Gewicht wurde unnachsichtlich mit einer Geldstrafe von 36 Schilling belegt. Den Bäckern war vorgeschrieben, ihr Brot an den Markttagen auf dem Markte, sonst aber unter den Fenstern ihrer Häuser auf einem überdeckten und überdachten Tische auszulegen. Schlechtes Brot wurde mit Beschlag belegt; im Wiederholungsfalle zahlte der schuldige Bäcker 5 Schilling Strafe. Während bei den Tuchmachern schlechtes Tuch verbrannt wurde, verschenkte man das beschlagnahmte, minderwertige Brot an die Armen im „Hospital zum heiligen Geist". Die Brotpreise wurden gleichfalls von den Stadtvätern festgesetzt: zwei große Brote kosteten 1 Pfennig. Allerdings scheint dies sehr billig. Die Pfennige jener Zeit waren jedoch kleine Silbermünzen. Wie schon gesagt, wurde die Stadtverwaltung im aristokratischen Sinne ausgeübt; die Handwerker hatten, trotzdem sie Bürger der Stadt waren, im Rate nichts zu sagen. Eifersüchtig wachten die Aristokraten der Bürgerschaft über ihre Vorrechte, und nur durch den engen Zusammenschluß der Zünfte und Gilden wurde es möglich, dem störrischen Stadtadel mit der Zeit einen Teil seiner Amtsgewalt zu entreißen. Aus diesem Grunde zögerte auch der Berliner Rat mit der Er-

teilung von Innungsrechten. Trotzdem errangen sich einige Gewerbe schon damals ihre Privilegien.

Den Anfang machten die Bäcker; ihre Privilegien als Gilde datieren vom 18. Juni 1272. Nach einer andern Quelle bestanden bereits im Jahre 1253 in Berlin zwei Innungen, die der Bäcker und der Tuchhändler; beide wären somit die ältesten Innungen Berlins. Die Bestätigung der Bäckerinnung erfolgte danach allerdings erst 1272, bald folgten die Kürschner, dann die Schuster, die Altbüster, die Schneider, die Weber, dann die Knochenhauer (Schlächter) und schließlich die Schmiede. Am 22. März 1280 wurde die Kürschnergilde anerkannt. Die Schuster gewannen am 2. Juni 1284 ihren Gildebrief. Am 10. April 1288 wurde die Schmiedegilde gestiftet und um das Jahr 1289 erscheint auch das Gewerk der Weber. Der Zutritt zur Bäckerinnung kostete bei Gründung derselben 6 Schilling, davon wurden 3 Schilling an die Stadtverwaltung abgeführt, 3 Schilling blieben für die Bedürfnisse der Innung. Bei der Meisterprüfung hatte der Geselle vor des Meisters Backofen zu backen; alsdann lud er seine 6 Schilling ab und genoß Bäckerrecht und übernahm die hiermit verbundenen Pflichten. Eine dieser Pflichten bestand darin, daß die zünftigen Bäcker laut Gildebriefes des Sonntags und Mittwochs ihr Gebäck der Kontrolle unterwarfen; es hatte eine Schau des ausgelegten Gebäcks durch den „Rath" stattzufinden. Der Rat der Stadt setzte sich zur Zeit aus den vornehmsten Gliedern der Einwohner zusammen, trotzdem aber waren die für die leibliche Wohlfahrt bedeutendsten Personen, die Knochenhauer (Fleischer) und die Bäcker, in ältester Zeit im Rate nicht vertreten. Dem Berufe fremde Personen trafen somit ihre gesetzlichen Bestimmungen und legten dem Gewerbe manche unliebsamen Beschränkungen auf. Anderseits wurden aber auch wiederum Freiheiten gewährt zugunsten der Minderbegüterten. So ist in einer Urkunde vom Jahre 1317 von der Getreideausfuhr der Berliner Bürger die Rede, mit einer Ergänzung vom Jahre 1319, welche hinzufügt: „Die armen Bürger mögen nicht behindert werden, ebenso wie die Reichen mit ihrem Getreide die Stadt Hamburg zu Schiffe zu besuchen."

Das für den Brotbedarf erforderliche Getreide wurde in Berlin vermahlen. Es bestanden bis zum Jahre 1375 an der Spree vier Wassermühlen, dazu eine Mühle der Spandauer Nonnen auf dem Wedding; später kamen noch hinzu die Mühlen des Templer- und Johanniterordens zu Tempelhof bei Berlin. Die Müller galten in der Vorzeit im Lande Brandenburg als anrüchige Leute, als Menschen zweiter Klasse, gleich den Schindersknechten und Totengräbern. Trotzdem weist die Chronik nach, daß zuweilen selbst Pfaffen als Mühlenmeister fungiert haben, so namentlich bei den späteren Mühlenanlagen der Templer. Während so die Müller gewissermaßen als „unehrlich" galten, wurden die Bäcker als eine hochehrenwerte Zunft betrachtet, und sie bildeteten neben den Fleischern, Schustern und Schneidern die Elite der Gewerkschaften im alten Berlin.

Aeußerst penibel wurde denn auch bei der Aufnahme von Lehrlingen verfahren. Diese wurde von seiner „ehrlichen", nicht wendischen Geburt abhängig gemacht. Der Lehrling mußte vier Vornamen deutschen Stammes nachweisen, und selbst die Abstammung von einem Schäfer oder einem Musikanten galt als unehrlich. Diese Gepflogenheit galt bei den Bäckern noch im Jahre 1644; laut Statut durften dieselben keinen Wenden aufnehmen.

In der Geschichte der Stadt Berlin sind die Bäcker noch sehr häufig erwähnt. Besonders oft sind sie das Objekt bestimmter obrigkeitlicher Verordnungen. Es scheint, daß besonders die Gewerbetreibenden mit Nahrungsmitteln sehr gern mogelten und daß die damaligen Stadtverwaltungen ganz energische Mittel anwenden mußten, um diesen Mogeleien begegnen zu können. Eine der schimpflichsten Strafen, die besonders häufig bei den Schlächtern und Bäckern angewendet — wie dies Kolbe in seiner Geschichte der Berliner Bäckerinnung selbst offen erzählt —, ist der sogenannte „Schubstuhl" gewesen. An der äußersten Spitze eines horizontal über eine größere Straßenpfütze gelegten Balkens befand sich ein Korb, in welchen der betrügerische Meister unter dem Spott und Hohn der Einwohner hineingesetzt wurde. Er hatte nun die Wahl, entweder selbst aus dem Korbe und in die Schmutzpfütze zu springen, oder sich unter dem Gejohl und Geschrei der Umstehenden mit einer Stange hinabstoßen zu lassen. Man sieht, unsre heutigen Berliner Bäckerinnungen hatten äußerst gute Vorbilder in der Ehrlichkeit, nur daß man in damaliger Zeit für diese „Handwerksehrlichkeit" nicht das genügende Verständnis besaß. Diese Bäckermeister des dreizehnten und vierzehnten Jahrhunderts müssen aber äußerst fromme Leute gewesen sein. Es wird von ihnen gemeldet, daß sie eine ganze Anzahl Kirchenfenster, ja, sogar mehrere kostbare Kirchenaltäre gestiftet und unterhalten haben. Wahrscheinlich hofften sie, dadurch Verzeihung ihrer Betrügereien zu erlangen, indem sie ihrem Gotte einen Teil ihres auf betrügerische Weise erhaltenen Profits darbrachten.

So oft aber auch in der Chronik „die Bäcker" erwähnt werden, stets spricht dieselbe nur von den Selbständigen, nirgends aber von den Gesellen. Auch von weiteren Privilegien an das Gewerk der Bäcker ist noch öfter die Rede; doch fehlen darüber die Urkunden.

Das älteste Dokument, in welchem dem Bäckergewerk neue Zunftrechte verliehen wurden (abgesehen von dem von 1272), datiert vom Jahre 1644 und ist vom Großen Kurfürsten gegeben worden. Dieser Gildenbrief ist äußerst bemerkenswert. In 51 Artikeln werden die Rechte und Pflichten des Gewerks der Bäcker eingehend dargelegt, und wir finden darin auch einige Hinweise auf Gesellen. Bemerkenswert vor allem aber ist die Vorschrift im Art. 4, welche das Meisterwerden regelt. Nur dreimal im Jahre, und zwar bei den vorgeschriebenen Morgensprachen des Gewerks am Montag nach Lichtmesse, Mittwoch nach Pfingsten und Montag nach

Michaelis (wohl die Vorläufer der späteren Quartale), konnte man sein Anliegen, Meister zu werden, dem versammelten Gewerk vortragen. Doch durfte der Kandidat das nicht selbst besorgen, sondern er mußte einen Meister bitten, dies für ihn zu tun. Er mußte dann einen Gulden in die Lade opfern und ein ganzes Jahr bei einem Meister „auswarten". Dann erst konnte er sein „Meisterstück" machen. Er erhielt zu diesem Zwecke einen Ofen zugewiesen, in welchem an dem Tage nicht gebacken wurde. In diesem hatte er mit Unterstützung eines Gesellen und eines Lehrlings einen Schoß Brot und einen Schoß Semmeln zu backen. Zwei Beauftragte des Gewerks hatten ihn von Anfang bis zu Ende zu beaufsichtigen und die fertige Ware sofort in gute Verwahrung zu nehmen. Diese fertige Ware nun wurde den gesamten Gewerksmeistern zur Begutachtung vorgelegt, und wenn die Majorität sich dafür entschied, so hatte er sein Meisterstück bestanden und konnte in das Gewerk als selbständiger Meister aufgenommen werden, hatte aber zuvor noch die üblichen „Ausrichtungen" zu bringen, d. h., zu zahlen.

Wurde sein Werk aber nicht für gut befunden, so mußte der Betreffende noch ein ganzes Jahr wandern, und erst nach einem Jahre konnte er sein Gesuch, das Meisterstück machen zu wollen, wieder anbringen lassen, wobei ihm dieselben Bedingungen auferlegt wurden wie bei seinem ersten Versuch.

Wenn man nun in Betracht zieht, daß, wer ein Gewerbe selbständig betreiben wollte, auch noch 10 Schilling Pfennige an die Stadt zu zahlen hatte, dazu die Kosten für das „Auswarten" während eines Jahres, ferner die Abgaben an das Gewerk, die Stellung des Rohmaterials zum Meisterstück, die Bezahlung des helfenden Gesellen und die sonstigen hier nicht verzeichneten Sporteln bedenkt, der wird wohl ermessen können, daß es wohl nur äußerst wenig Glücklichen beschieden gewesen sein mag, das Meisterstück machen zu können.

Glücklich war, wer eine „Meisterswitwe" heiraten konnte. Er war von der einjährigen Wartezeit befreit und hatte auch bei weitem nicht die Opfer zu bringen, die ein neugebackener Meister zu bringen hatte. Ebenso waren die Söhne und Schwiegersöhne der Meister von der Wartezeit von einem Jahre befreit, wenn sie auch das Meisterstück machen mußten. Doch hatten auch diese die Freiheit, das Meisterstück in der Bäckerei ihres Vaters respektive Schwiegervaters zu machen.

Ganz besonders beachtenswert aber ist der Artikel 22. Derselbe lautet: „Weill Dann Unsere Vorfahren Vor guet angesehen, daß man etzliche Feste, So bisweilen in der Woche kommen, feyren soll, auf daß Gottes Wort nicht hinter der Nahrung gelegt, lassen Wir es noch dabey bleiben, Vundt seitt derselben wie folget: 1. Der Christtag, 2. Neue Jahrstag, 3. Drey Königstag, 4. Lichtmeßtag, 5. Auffahrt Christi, 6. Johannistag, 7. Michaelistag, 8. Allerheyligentag. Do nun einer dise feste nicht halten würde, der soll umb einen Thaler gestraffet

werden. Würden Sie aufn Montag oder Sonnabend fallen, sollen Sie nicht gehalten werden, Weill Zwey Feyertage auf einander kommen damitt die Brodtbanke nicht ledig befunden werden, und sollen also mit dieser straffe übersehen seyn."

Demnach steht zweifelsohne fest, daß zur Zeit des Großen Kurfürsten des Sonntags nicht gearbeitet werden durfte. Dies ergibt sich klar und deutlich aus dem Satze: Würden sie — die benannten Feiertage — auf Montag oder Sonnabend fallen, so sollen sie nicht gehalten werden, weil dann zwei Feiertage aufeinander fallen würden und Brotmangel eintreten könnte. (Die Sonntagsarbeit ist also eine Errungenschaft der Neuzeit. Wann und unter welchen Verhältnissen sie eingeführt wurde, darüber haben wir leider keine zuverlässigen Nachrichten.)

Aber auch jener Gildenbrief befaßte sich mit Mogeleien der Meister, die besonders beim Einkauf von Getreide und Mehl sehr häufig gewesen sein müssen. Allerdings ist bei den angedrohten Strafen von einem „Schubstuhl" nicht mehr die Rede, aber 1 und 2 Taler Strafe sind öfter wegen Unterschleife und Mogeleien angedroht, ein Beweis, daß die Bäckermeister auch damals nicht die Ehrlichkeit gepachtet hatten.

Es finden sich in jenem Briefe auch zum ersten Male Vorschriften über das Halten von Lehrlingen. Die betreffende Vorschrift besagt, daß die Lehrzeit zwei Jahre betragen müsse, daß der Meister von dem Jungen 7 Taler für die Lehre und eine Tonne Bier für das Handwerk abverlangen müsse. Lief der Junge aus der Lehre, so hatte der Meister gleichwohl die Abgabe an das „Handwerk" zu leisten. Aber auch die Kirche verlangte ihre Steuer, und mußte jeder Lehrjunge zwei Pfund Wachs in eine Lade geben, die alljährlich gegen Michaelis mit dem „Kirchenvater" zu verrechnen war.

Waren diese Vorschriften schon geeignet, die Kinder armer Leute vom Bäckergewerbe zurückzuhalten — 7 Taler, eine Tonne Bier und zwei Pfund Wachs aufzubringen, war wohl nur wenigen Vätern und Eltern möglich — so wurde aber noch weiter gesorgt, „daß das Gewerbe sich rein erhalte". Wenden durften das Bäckerhandwerk nicht ausüben.

Zum ersten Male findet sich in jenem Briefe eine Bemerkung über die Gesellen. Allerdings nur beiläufig. Es wird ihnen gestattet, mit Fahne und Roß Umzüge zu machen. Vorschriften aber über irgendeine Vereinigung finden wir nicht. Bestanden muß aber eine solche haben, da ja sonst die Umzüge schwer zu organisieren gewesen wären.

Diesem Gildenbrief für das Bäckerhandwerk Berlins sind noch eine ganze Reihe andrer gefolgt. Sie enthalten alle mehr oder minder strenge Anordnungen über die Haltung der Meister; doch über Gesellenvereinigungen findet sich nichts vor. Allem Anschein nach aber haben solche tatsächlich existiert; denn aus verschiedenen Anzeichen geht hervor, daß sie unter sich ganz strenge Zunftregeln eingeführt hatten. Sprach beispielsweise ein wandernder Geselle auf der Herberge an, so mußte er —

ſein Felleiſen auf dem Rücken, die Handſchuhe in der linken, den Stock in der rechten Hand — folgenden Gruß bringen: „Guten Tag! Gott ehre das Reich, Gott ehre das Gelag, Gott ehre den Herrn Vater, die Frau Mutter, Brüder und Schweſtern, und alle frommen Bäckersknechte, wo ſie verſammelt ſeien, es ſei gleich, hier oder anderswo.“

Dieſen Gruß und andre ähnliche, in welchen der Name Gottes oft genannt werden mußte, wurden durch eine Verordnung des Königs Friedrich I. vom 12. Februar 1703 verboten, weil darin eine Entheiligung Gottes zu erblicken ſei, deſſen Namen aber überall nur mit Ehrfurcht genannt werden dürfe. Von einer Ehrfurcht bei dieſen Grüßen ſei aber keine Rede, vielmehr werde unmittelbar im Anſchluß an die Zuſammenkunft eine Sauferei veranſtaltet.

In der „Deutſchen Monatsſchrift“ vom Jahre 1794 wird in bezug auf das Zunftweſen eine Belehrung für fortwandernde Geſellen gegeben. Dort heißt es: „Auch wirſt du kommen zu einem Sauerbrunn, zu deutſch nennt man es einen Galgen. Iſt es ein vierfüßiger, ſo bedeutet es eine Reſidenzſtadt; iſt es ein dreibeiniger, ſo bedeutet es eine gemeine Landſtadt; iſt es ein zweifelliger, ſo bedeutet es ein Dorf. Dann wirſt du kommen zu einer Windmühle, die wird ſprechen: „Kehre wieder!“ — Ei, was ſoll ich wiederkehren — hab ich es doch bei meinem Meiſter genug ausgefreſſen. Dann wird die Müllerin in der Tür ſtehen, zu der ſprich folgendes: „Guten Tag, guten Tag, Frau Müllerin! Was machen eure Hühner? Dann wird ſie denken: „Daß muß doch ein feiner Sohn ſein! Fragt er doch ſchon nach dem kleinen Vieh — wie wird er nicht erſt nach dem großen fragen!“ Solche und andre Geleitſprüche waren üblich bei den Zünften des Mittelalters. Die Bäckersknechte, wie die Geſellen in damaliger Zeit gleich den übrigen Handwerksgeſellen betitelt wurden, verlebten im Verhältnis zu heute einen ganz guten Tag; ſie hatten zu eſſen und zu trinken, hatten Anſchluß an die Familie des Meiſters und wurden mit Arbeit nicht überbürdet. Wer ſpäter das Glück hatte, eine Meiſterstochter oder gar eine Meiſterswitwe zu heiraten, der war „ſchöne raus!“ Als Zunftgenoſſe hatte er ein gewichtiges Wort bei der Geſtaltung der Dinge im Stadtweſen mitzureden. Im Jahre 1443, wo das neue Berliner Recht ſtipuliert wurde, erlangten die vier Gewerke der Bäcker und Schlächter, der Schuſter und Schneider das Recht, im Rate der Stadt vertreten zu ſein; ihre Gildemeiſter traten mit ein in die ſtädtiſche Verwaltung. Ueber das fernere Bäckerleben im alten Berlin iſt nicht mehr viel zu berichten. Eine Verordnung des Berliner Stadtbuches aus dem Jahre 1443 beſagte dasſelbe wie ſchon frühere Verordnungen. Es hieß dort: „Die Rathmannen mögen zweimal in der Woche — Sonntags und Mittwochs — das Brot auf den Scharren beſehen. Erkennen ſie jemandes Brot als zu klein, ſo laſſen ſie dasſelbe tragen in die Armenhäuſer und das andre, die Strafe, mögen die Bäckermeiſter feſtſetzen.“ Letzterer Paſſus war eine Errungenſchaft der

Gilde; denn früher setzte der Rat der Stadt die Strafe fest. Man ging in dieser Beziehung den Verkäufern von Nahrungsmitteln in jener Zeit scharf zu Leibe; denn die Bäcker und Metzger zählten im fünfzehnten Jahrhundert in den großen Städten meist zu den reichsten Handwerkern, und grade ihre Wohlhabenheit erregte den Aerger der Konsumenten, die ohnehin gegen jeden Mangel im Nahrungsmittelgewerbe empfindlicher sind als gegen mangelhafte Bedienung durch andre Gewerbe. Schon ziemlich früh begegnen wir deshalb Klagen der Bürger über willkürliche Preisverabredungen der Bäcker und Metzger, gegen ihr unredliches Geschäftsgebaren, gegen Fälschung und Ueberteurung.

Schwebel erzählt in seiner „Geschichte Berlins", daß im Jahre 1392 ein Bäcker Rosenberg aus der Jüdenstraße zu Berlin und ein Müller Grote Mollner zur Zahlung von 50 Schock Groschen verurteilt wurden, weil — sie ihr Vieh auf einen Acker getrieben hatten, der einem vornehmen „Rathmanne" gehörte. — Derartiges kam freilich später nicht mehr so leicht vor; denn wir sahen bereits am Schlusse des vierzehnten Jahrhunderts in „Berlin-Cölln" die vier Zünfte als geschlossene Masse zwischen dem herrschenden Adel und den „ehrlosen Hörigen" eingeschoben. Die sogenannten „Viergewerke" der Bäcker, der Schuster, der Wollenweber oder Tuchmacher und der Fleischer oder Knochenhauer hatten sich bereits Achtung verschafft. Jede dieser Zünfte hatte das Recht der Vertretung im „Rat der Stadt" und diese Vertreter, die „Sechzehnmänner", umgaben als „Aeußeren Rat" die aus 18 Adeligen bestehende engere städtische Regierung (Pastor).

Was das Leben der Bäckergesellen anbelangt, darüber berichten die alten Stadtchroniken nicht viel. Die Gesellen waren beim Meister in Kost und Logis und erhielten ein Wochengeld, das den damaligen Bedürfnissen entsprechend bemessen war. Die Gesellen hatten gleichfalls ihre Zunftgerechtsamen und hielten unter dem Vorsitz ihres Altgesellen ihre Quartalssitzungen ab. Hier nahmen sie die Lehrlinge nach vollbrachter Lehrzeit in ihre Mitte auf, wobei es manchmal recht rüde herging. — Der Lehrling mußte einen Schmaus bezahlen, und nachdem er auf der Herberge seine Taufe erhalten, d. h., mit Wasser oder Bier von oben bis unten begossen worden, trat er als ebenbürtiges Mitglied in den Gesellenbund.

Im Jahre 1735 erhielt das Bäckergewerke der vereinigten Städte Berlin-Cölln mit den übrigen Stadtteilen ein Generalprivileg. Dasselbe bestand aus 33 Paragraphen, die sich aber fast ausschließlich mit der Meisterschaft befaßten. Jenes Privileg verordnete als einzigen wirksamen Schutz gegen die Betrügereien der Bäckermeister die Brottaxe, die allmonatlich — in Zeiten der Teurung oder bei großen Preisschwankungen aber alle 14 Tage — den Preis des Brotes und der Semmeln festsetzen sollte. Mehrfach wird in jenem Privileg darüber geklagt, daß die Bäckermeister wahre Virtuosen im „Stehlen der Hausbäckerteige" seien, „klitschig"

und schwach ausgebackenes Brot zum Verkauf bringen usw., und es ist nur zu verwundern, daß man ihnen bei diesen ihren Eigenschaften immer noch mehr Rechte einräumte. In jenem Privileg wird auch die Lehrzeit auf drei Jahre ausgedehnt, was wiederum ein großer Vorteil für die Meister gewesen ist.

Soweit die älteste Geschichte, die vielmehr eine Geschichte der Meister und ihrer Innung als eine solche der Gesellen oder Lehrlinge ist; ein Ruhmesblatt für die Bäckermeister bildet sie zweifellos nicht. Es wäre ja äußerst interessant, zu erfahren, wie diese frommen, „ehrlichen" Bäckermeister des Mittelalters, die für Kirchenfenster und kostspielige Altäre große Summen ausgeben konnten, ihre Gesellen behandelten. Leider fehlt uns dafür jeder Anhaltspunkt. Möglich, daß auch darüber Aufzeichnungen vorhanden sind, doch sind sie leider nicht zugänglich. Allerdings kann man sich wohl diese Behandlung einigermaßen vorstellen, wenn man die Ehrlichkeit, die so häufig Anlaß zu Strafbestimmungen geben mußte, in Betracht zieht und bedenkt, wie eingebildet und brutal diese Zunftbrüder heute noch ihren Gesellen gegenübertreten. Es geht dies aber auch aus der Schilderung der ersten ernsten Kämpfe der Berliner Bäckergesellen hervor, die sich in den Jahren 1868 und 1870, also zirka 200 Jahre später, abspielten.

Die Meister- und Gesellenorganisation in Frankfurt a. M. im Mittelalter.

Die einheimischen Bäcker hielten ihre Waren nicht bloß an den Fenstern ihrer Häuser feil, sondern es gab auch einen sogenannten Brotmarkt, auf welchem jeder Bäcker seinen besonderen Tisch hatte und durch seine Gattin, seine Dienstmagd oder eine besonders dazu angenommene Person, eine Weckfrau*, Brot verkaufen ließ. Dieser Brotmarkt, auch der Weckmarkt genannt, wurde in der sogenannten Brothalle oder dem Brothause gehalten, d. h., unter einem großen auf Säulen ruhenden Hause, welches den Raum der jetzigen Häuser Saalgasse 16 und 18 und der jetzigen Bendergasse 7 und 9 einnahm. Es war also ein ganz bedeckter Marktplatz, eine wirkliche Halle. So schilderte Kriegk in seinem Werke: „Deutsches Bürgertum im Mittelalter" u. a. das Bäckergewerbe im fünfzehnten Jahrhundert. Wie sehr die Meister darauf sahen, daß keiner außerhalb dieses Platzes seine Waren verkaufen durfte, geht daraus hervor, „daß ein Teil der Bäcker seine Tische auf den Affenmarkt** verlegte. Diese Bäcker wurden jedoch genötigt, in die Brothalle zurückzukehren". Das Feilhalten der Brotwaren verschwand jedoch sehr bald wieder, „um 1433 gab es nur mehr 29 Brottische". Später ließen sich die Metzger auf dem Platz

* Das Wort Weckfrau kommt vor im „Bürgermeisterbuch" von 1447 f. 85: Die weckfrauwen vßlassen vnd verkommen.

** B. B. von 1435: Dem richter czu befelhen, die becker vnder die hallen vnd vom Affenmarkt czu dringen.

nieder und errichteten ihre Fleischbänke. „Wohin die Bäckertische verlegt wurden, weiß man nicht. Die Dorfbäcker hielten um 1600 ebenso wie heutzutage schon längst hinter dem Lämmchen feil."

Ueber die Nichteinhaltung des von der Behörde vorgeschriebenen Brotgewichtes kamen auch in den damaligen Zeiten schon häufige Klagen vor. Es scheint somit, daß, solange das Gewerbe besteht, von den Meistern mit außerordentlicher Vorliebe versucht wird, ihre Waren bei Mindergewicht an die Kundschaft zu bringen. „Wenn die Bäcker sich zu der ihnen vorgeschriebenen Brottaxe nicht verstehen wollten oder schlechtes Brot backten, so gab der Rat den Brothandel der Nachbarorte in die Stadt so lange frei, bis jenes aufhörte. Außerdem hatte er im fünfzehnten Jahrhundert mehrere ihm zugehörende Backhäuser*, in welchen er selbst manchmal backen ließ, die er aber zuweilen auch an einen Bäcker vermietete."

„Im Jahre 1439 wurde, um dem Betruge der Bäcker vorzubeugen, eine eigentümliche neue Einrichtung gemacht. Man ließ nämlich an verschiedenen Orten der Stadt acht Brotwagen aufhängen, auf welchen jedermann das gekaufte Brot wiegen lassen konnte. Sie hingen in Hütten, und diese standen für die Neustadt an dem Kastenmeister (Friedberger Gasse 2) und an der Katharinenpforte, für Sachsenhausen an der Elisabethenkirche, für die Altstadt an der Brothalle und an der Brücke."

„Die Bäcker des Mittelalters zeichneten sich mitunter dadurch aus, daß sie bei ihrem Gebäcke nicht bloß dem Gaumen wohlzutun, sondern auch das Auge durch schöne Formen zu erfreuen suchten. So warteten zum Beispiel die Bewohner von Siena dem Kaiser Karl IV. und seiner Gemahlin, als beide 1368 die Stadt besuchten, mit vergoldetem Brote und vergoldetem Zuckergebäck auf. In Frankfurt kam es 1391 vor, daß zwei Bäcker des Königs dem Rate ein von ihnen gebackenes „Kleinod von Brot" schenkten. Das gleiche tat 1400 ein Frankfurter Bäcker, und 1490 schenkte auch ein dortiger Kuchenbäcker ein gebackenes Abenteuer, das ist ein gebackenes Kleinod, dem Rate."

Ein diesen Bäckerkleinoden entgegengesetztes Gebäck, nämlich eins von geringerer Sorte, scheint dasjenige gewesen zu sein, welches man mit einem wohl nur in Frankfurt vorkommenden Worte „Bubecke" nannte. Der Autor schließt daraus, „daß nach den bestehenden Zunftgesetzen von 1377 diejenigen, welche es backten, keine Schweine halten durften, während sonst die einem Bäcker gestattete Zahl der Schweine je nach dem Vermögen und der bürgerlichen Stellung desselben größer war".

*

Zuckerbäcker in Frankfurt a. M.

Die erste Erwähnung eines Zuckerbäckers in Frankfurt fällt in das Jahr 1491. Dagegen wird schon 1477 ein Zuckerfabrikant oder, wie

* „Der stede backhus vor Bornheimer gorten" und „das backhus vff dem graben".

er genannt wird, ein „Zuckermann“ erwähnt. Uebrigens war im Mittelalter, ungeachtet des Wohlgefallens an Süßigkeiten, der Zuckerbedarf viel geringer als heutzutage, weil man den Honig weit mehr anwandte. Von Konditorwaren selbst werden im Mittelalter oft die „Manus Christi“ erwähnt, welche nach dem Apotheker Eid von 1500 mit und ohne Perlen bestreut wurden und vom allerbesten Zucker bereitet werden sollten; sie wurden nach der Frankfurter Niederlage bei Hanau im Jahre 1459 auch als Arznei für die Verwundeten angewandt. Die früheste Erwähnung eines Lebküchlers in Frankfurt gehört dem Jahre 1326 an. In Basel kommt schon im dreizehnten Jahrhundert ein Lebküchler vor.

Kuchen und Fladen waren im Mittelalter nicht nur allgemeine Speisen an Festtagen, sondern sie wurden auch sonst häufig gegessen. Es gab besondere Kuchen- und Fladenbäcker. In Frankfurt hatte man im fünfzehnten Jahrhundert zwei: der eine wohnte im Hause Nr. 6 der Paulsgasse, der andre in einem Hause der Borngasse, genannt „zum Esel“.

*

Entstehung der Zünfte.

Das Handwerk hatte in diesen Zeiten eine doppelte Innung oder Vereinigung: eine rechtliche, die in der Zunftordnung enthalten war und eine religiöse, wofür die Bruderschaft bestimmt wurde. (Siehe Mone's Zeitschrift.) Durch die Zunftordnung wurden alle das wirtschaftliche Gebiet berührenden Fragen geregelt. In Frankfurt zählte die Bäckerzunft im Jahre 1387 104 Mitglieder, sie war nach den Angaben Kriegks die drittgrößte Zunft. Außer den Zünften bestanden noch Stubengesellschaften oder Stuben. Jede Gesellschaft und jede Zunft führte einen besonderen Namen. Sie waren ihrem eigentlichen Wesen nach organische Glieder des Gemeinwesens und walteten als solche nach fünf verschiedenen Seiten hin, von welchen nur eine dem Gewerbswesen angehörte. Sie waren nämlich zugleich politische, militärische, kirchliche, gesellige und gewerbliche Kreise der Bürgerschaft, oder mit andern Worten, sie waren Vereine, welche eine Gemeinschaftlichkeit des öffentlichen und sozialen Lebens bezweckten, soweit dieselbe außerhalb der Familie jedes einzelnen möglich war. Die Bestimmungen in der Zunftordnung waren allgemeine über das Verhalten der Handwerksgenossen (antwercgenoz). Auch über die Ausrüstung richtete sich die Beschaffenheit derselben nach der Zahl der Schweine, die jeder hielt.

Die ersten Vorschriften bezüglich der Meisterprüfung waren bei der Bäckerzunft zu verzeichnen. Im Zunftbuch, Ratsverordnung 1512, heißt es: „Es soll „hinfüro“ keiner in das Bäckerhandwerk aufgenommen werden, der nicht, wenn die Bäcker über seine Kenntnisse desselben im unklaren wären, vorher in einem ihm fremden Ofen bewiesen habe, daß er Brot zu backen verstehe. (Der Rad ist überkomen, das hinfüro keiner inn das becker hantwerg uff gnomen werden soll, denn die becker bedünket

oder zwiffeln, das einer ſin hantwerg nit konne, der ſy dan zuvor inn eynem frembden offen verſuchet, das er brot zu backen geſchickt ſy.)"

1284 wurde eine Ratsverordnung erlaſſen, durch welche das Publikum gegen die Beeinträchtigung der Bäckermeiſter geſchützt wurde. Selbſt bei dem Zünfteaufſtand Mitte des vierzehnten Jahrhunderts haben die Bäcker, trotz der dafür günſtigen Lage der Dinge, nicht verlangt, daß die obrigkeitliche Aufſicht über die Bäckerwaren aus ihrer Zunftordnung beſeitigt werde. Auch der Zunftzwang, d. h., die Vorſchrift, daß ein Handwerk nur von den Mitgliedern der betreffenden Zunft getrieben werden kann, beſtand in älteren Zeiten nicht. Es ſcheint vielmehr urſprünglich auch in Frankfurt für jeden Bürger dieſelbe unumſchränkte Gewerbefreiheit beſtanden zu haben, deren gleichzeitiges Beſtehen in den norddeutſchen Städten Wilda nachgewieſen hat. Auch die vierzehn Zunftordnungen, welche 1355 die damals beſtehenden Zünfte dem Rate zur Beſtätigung vorlegten, ſprechen für das frühere Nichtbeſtehen eines Zunftzwanges. Erſt im Jahre 1377 findet ſich in allen Zunftgeſetzen die von Rats wegen gemachte Vorſchrift, daß jeder, welcher ein Handwerk treibe, der betreffenden Zunft angehören müſſe. Anfangs wurde die Beſtimmung nicht befolgt. Mit Anfang des folgenden Jahrhunderts ſetzte ſich der Zunftzwang in Frankfurt feſt. Durch den Zwang brachten es die Zünfte zu einer bedeutenden Macht, was wiederum dem Rat nicht gefiel. Der Rat verſuchte erſtens, daß ſich die Zünfte nicht vermehren; dann wurde die Einrichtuug von Trinkſtuben von der Erlaubnis des Rates abhängig gemacht. Er verbot den Zünften, Geſetze untereinander zu machen, ohne des Rates Wiſſen und Willen. Einſchränkung der Strafgewalt des Zunftvorſtehers auf die militäriſchen und kirchlichen Pflichen der Zunftgenoſſen. Ungültigerklärung aller unter den Zünften gemachten eidlichen Verſprechungen, welche dem Gericht Eintrag täten. Aufhebung der Verbindung unter den Zimmerleuten, Steindeckern und Steinmetzen, welche beſchloſſen hatten, höhere Preiſe für ihre Arbeit durchzuſetzen.

Die Zünfte verſuchten nun, durch Gewalt ihre Ziele zu erreichen, und 1366 kam es zu dem Zunftaufſtand. Der Aufſtand nahm jedoch einen unglücklichen Ausgang für die Zünfte. Dann folgte die Unterdrückung durch die Behörde. So durfte niemand mehr aufgenommen werden, ohne daß der Rat dazu die Erlaubnis gegeben hatte. 1377 kam die Vorſchrift: keiner dürfe Zunftmitglied werden, der nicht Bürger ſei. Immerhin müſſen ſich die Zünfte ſehr bald wieder erholt haben. 1387 zählte die Frankfurter Bäckerzunft 104 Mitglieder.

*

Das Geſellen- und Lehrlingsweſen im Mittelalter.

Bei den Handwerkern des Mittelalters hießen die Arbeitsgehilfen, nicht wie heutzutage, Geſellen, ſondern Knechte. Erſt vom Schluſſe des Mittelalters an wurde das erſtere Wort zur Bezeichnung derſelben

gebräuchlich. Bekanntlich hat sich das Wort Knecht bei einigen Handwerkern noch bis zum heutigen Tage im Gebrauch erhalten. Das trifft für das Bäckergewerbe in einer ganzen Reihe von Landstrichen zu. In den ländlichen Orten des Elsaß, ja, selbst in einzelnen Kleinstädten wird der Gehilfe nicht anders als Bäckerknecht benannt. Dasselbe trifft auf Württemberg, Baden, die Rheinpfalz und Hessen-Nassau zu. Ja, sogar in Hamburg, Mühlenhof 4, konnte man an der Firmentafel eines Privatstellenvermittlers lesen, daß dort Bäcker- und Konditorenknechte vermittelt werden.

Bei einigen Zünften unterschied man zwei Arten von Knechten, nämlich Meisterknechte und gemeine Knechte. Auch verheiratete Knechte gab es, so bei den Bäckern. Zunftgenossen waren die Knechte ebensowenig als die Lehrlinge; wohl aber kam es vor, daß ein Meister sich als Knecht in die Dienste eines andern Meisters begab. Im Bäckervertrag von 1352 steht folgender Artikel: „Und wanne er (der Knecht) meistir wirt, so mag in ein iglich meister haltden, ob er dienen wil." (Böhmer, S. 625.)

Die Lehrlinge hießen im Mittelalter Lehrknaben. Solche Lehrlinge, welche älter als gewöhnlich waren, scheint man Lehrknechte genannt zu haben. Im Bäckervertrag steht: „Ez ist auch mer geret und ubirkomen, welich meister einen knaben oder einen knecht das antwerg lerte, die nit zu dem antwerg gebörn sint, der meister sal den andern meistern zwei punt heller in die bussen zu pene, er ensi dann also kleine oder si an yme geborn." In die Lehre nahm man im Mittelalter wohl selten einen, dessen Vater nicht schon das betreffende Handwerk betrieben hatte. Ja, es ist sogar höchst wahrscheinlich, daß man in den älteren Zeiten einen andern gar nicht als Lehrling zuließ. Bei den Bäckern war dies noch 1352 geradezu verboten. Die Hauptbedingung, welche dem als Lehrling Anzunehmenden gestellt wurde, war die, daß er ehelich geboren sei. Sie bestand bei allen Zünften und wurde strenge eingehalten. In manchen älteren Zunftordnungen ist sogar die höchste gesetzliche Geldstrafe gegen denjenigen Meister ausgesprochen, welcher einen unehelichen Knaben in die Lehre nahm. Uebrigens hat sich der Gebrauch, nur ehelich geborene als Lehrlinge zuzulassen, bei den Frankfurter Handwerkern bis in das achtzehnte Jahrhundert hinein erhalten.

Jeder Lehrling mußte gleich anfangs eine durch die Zunftordnung vorgeschriebene Zahlung in die Zunftkasse machen, und der Lehrmeister war verpflichtet, ihn sofort wieder zu entlassen, wenn die Zahlung nicht in der bestimmten Frist entrichtet worden war. Diese Zahlung bestand in einer Summe Geld sowie in einem Quantum Wein, welcher von den Zunftgenossen getrunken wurde, und in Wachs, welches zu den bei gottesdienstlichen Verrichtungen der Zunft nötigen Kerzen verwendet ward. Die drei Leistungen waren nicht bei allen Zünften gleich. In den Zunftgesetzen von 1377, bei deren Abfassung der Rat das entscheidende Wort geführt hatte, erscheinen jedoch diese Leistungen bei allen Zünften gleich

und bestanden in nichts weiter als einem halben Pfund Heller. Ueber die Lehrzeit findet sich nur in wenigen Zunftordnungen eine Vorschrift.

Auch die Zahl der Lehrlinge, welche ein Meister halten durfte, waren in den Zunftordnungen mancher Handwerker vorgeschrieben. Den Bäckern war nur ein Lehrling pro Meister gestattet. Als Grund, warum die Zahl der Lehrlinge auf einen einzigen beschränkt war, gibt eine für die Bender (Küfer) 1495 erlassene Ratsverordnung Auskunft: „Damit den Bestellern ihre Arbeit nicht durch Lehrlinge verdorben werde. (Uff das den luden ire arbeidt nit mit lernknechten ußricht oder verwustet werde.)"

Der Uebergang vom Lehrlingsstand in den Stand der Gesellen war im Mittelalter weder mit irgendeiner Zeremonie, noch mit einer Prüfung verbunden. Nicht einmal irgend etwas, was dem heute üblichen Einschreiben in die Listen der Gesellen ähnlich gewesen wäre, scheint stattgefunden zu haben.

Von den Knechten ist in den Zunftgesetzen begreiflicherweise noch mehr die Rede als von den Lehrlingen. Die wichtigste der dieselben betreffenden gesetzlichen Bestimmungen ist gegen die Gefahr gerichtet, daß die Knechte, um den Meistern gegenüber ihren Willen geltend zu machen, miteinander und wohl auch mit denen andrer Städte einen Bund bildeten und entweder die Arbeit plötzlich einstellten oder gar alle Meister eines Ortes in Verruf erklärten. Die Knechtebruderschaften waren also die Interessenvertretungen der Gesellen. Der Behörde gegenüber muß die Brüderschaftsbewegung ein Dorn im Auge gewesen sein. So verbot der Rat in Frankfurt die Errichtung einer Gesellenbruderschaft für Bonames bei Frankfurt im Jahre 1443. Die Bruderschaften müssen eine große Macht besessen haben. Leider sind keine Zahlen wie bei den Zünften vorhanden; es geht aber schon daraus hervor, weil 1352 zwischen den Bäckerzünften von Mainz, Worms, Speyer, Oppenheim, Frankfurt, Bingen, Bacharach und Boppart ein Vertrag geschlossen wurde über gemeinschaftliche Anordnungen wegen des Knechtewesens, ferner Bestimmungen über das Verhalten zwischen den Meistern und Knechten, haben aber den offenbaren Hauptzweck, die letzteren dadurch in Gehorsam zu halten, daß es ihnen vorkommendenfalls unmöglich gemacht wurde, in den andern Städten Arbeit zu finden. Die Zünfte jener Städte kamen nämlich nicht nur über eine gleichmäßige Behandlung und Bezahlung ihrer Knechte überein, sondern sie beschlossen auch, in gewissen Fällen über einen Knecht eine Achterklärung auszusprechen, welche in allen Städten in Anwendung gebracht werden müsse. Diese Achterklärung erstreckte sich soweit, daß ein Knecht, welchem in einer der Städte das Handwerk verboten worden war, in den übrigen Städten weder jemals in Dienst genommen, noch auch zum Meisterrecht zugelassen werden durfte. Im Jahre 1377 dehnte die Frankfurter Bäckerzunft dies sogar auf alle die Knechte aus, denen in irgendeiner andern Stadt das Handwerk verboten worden war.

Wie hier die Zünfte Verträge untereinander gemacht hatten, so schlossen 1421 auch die Stadträte von Mainz, Worms, Speyer und Frankfurt miteinander einen Vertrag über die Art, wie es bei ihnen mit den Knechten aller Zünfte gehalten werden sollte. Der Vertrag lautet:

Nach dem als die stete Mentze, Wormms, Spire und Frankenfurd mit ein ubir komen han, etliche nachgeschribene artikeln zu halden, so hat der Rad zu Frankenfurd vur sich und die stad Fr. also bestalt und daz angehaben uff suntag vor sant Jacobstage anno dm. mill. quadringent. vicesimoprimo.

1. Das alle hantwerke knechte zu Fr. sollen globen und sweren, den burgermeistern, scheffen und Rade und der stad Fr. getruwe und holt zu sin, und sie und die burgern da selbis vor irem schaden zu warnen, und burgermeistern und Rade da selbis gehorsam zu sin ungewerlich, als lange in der stadt hin wonen.

2. Hatten oder gewonnen sie auch in der selben zyt mit den burgermeistern, scheffen, Rade oder der stad oder iren burgern oder den iren und mit namen den sie da dienen ichtis zu schicken, darumb sollen sie vor des Rychs gerichte zu Fr. oder dem Rade oder wo sie der Rad darumb hynwyset recht nemen und geben und nyrgen anders ane alle gewerde.

3. Und uff soliche gelobde und eyde hat man in dar nach gesagit und geheißen, mit namen das sie kein sundern dringstoben han.

4. Auch sollen sie irer lyche begengniße tun uff fyher tage und nit uff werketage.

5. Auch mogen sie uff ye den nehsten suntag nach iglicher fronfasten gebode haben von irer kertzen wegen und umb keine andere sache ane gewerde, und sollen daruber auch kein ander gebode oder virbode noch gesetze machen ane willen und virhengniße der burgermeister und Rads zu Fr. hetten sie die aber bißher gehabt, so sulden sie auch abe sin und in vorgeschribener maße gehalden werden.

6. Auch wilch meister von den hantwerckern darnach einen knecht enphehet oder uffnymet zu arbeiten, der den eyd nit getan hat, der sal den knecht vur die burgermeister bynnen der nehsten acht dagen, als er in enphangen oder uffgenommen hat zu arbeiden, brengen by dem eide, den er den burgermeistern und dem Rade getann hat, daz derselbe knecht die globde und eyd auch also tu. Wilcher meister daruber einen knecht also hielde oder zu arbeiden uffnehme, der were affter den acht dagen allin tag mit fünff schilling phenningen zu pene verfallen, als dicke das not geschee.

7. Und wilcher knecht sich wyder die vorgeschriben sache setzte un dem nit nochgeen wulde, den sulden andere meister zu Mentze, Wormms und Spire des handwercks nit uffnemen zu knechte, als verre in das virkundet wurdt von den meistern, da sich der knecht darwyder gefaßt hatte.

Es mußte also nach diesem Vertrag jeder Knecht, sobald er in Arbeit trat, dem Rate der betreffenden Stadt Treue und Gehorsam schwören und sich verpflichten, in Klagefällen nur bei dem Gerichte dieser Stadt oder da, wohin der Rat ihn weisen würde, Recht zu suchen; es wurde ferner den Knechten verboten, besondere Trinkstuben zu haben sowie Gebote zu halten, außer um ihrer gemeinschaftlichen gottesdienstlichen Verrichtungen willen, und auch irgendein Uebereinkommen miteinander zu treffen; außerdem wurde ihnen untersagt, die kirchliche Totenfeier für verstorbene Mitknechte an Werktagen zu begehen; es wurde endlich ausgemacht, daß ein Knecht, welcher gegen eine dieser Vorschriften gehandelt hatte, in keiner der vier Städte in Arbeit genommen werden durfte.

Die übrigen Hauptvorschriften, welche die Zunftgesetze in Hinsicht der Knechte enthalten, betreffen den Müßiggang derselben, die Veruntreuung und das Betragen gegen den Meister oder dessen Frau. Auch durfte kein Knecht außerhalb der Wohnung seines Meisters zubringen. Bei den Bäckern ruhte darauf eine Strafe von einem halben Pfund Wachs. Der Knecht war auch in Kost beim Meister. Nur an Sonn- und Feiertagen durfte er sich abends Käse und Brot vom Meister dahin abholen lassen, wohin er zu gehen pflegte. Im Bäckervertrag von 1352 ist weiter die Bestimmung enthalten, daß kein Meister einen Knecht, welcher Veruntreuungen und Diebstahl begangen hat, ob in der Stadt oder auswärts, in Dienst nehmen durfte. Der Knecht, der sich von seinem Meister gekränkt und benachteiligt glaubte, hatte das Recht, ihn zu verklagen.

In einigen Zünften ist auch bestimmt worden, wieviel Knechte der Meister halten durfte. Ueber die Bäckerzunft liegen keine diesbezüglichen Angaben vor. Die Kündigung und der Arbeitslohn waren in den Zunftgesetzen geregelt. Also schon damals bestanden Arbeitsverträge, allerdings nicht in dem Sinne unsrer heutigen korporativen Tarifverträge, sondern als einseitige Bestimmungen der Arbeitgeber. Die Knechte wurden auf eine bestimmte Zeit gedungen, und diese Zeit mußte sowohl vom Knechte als vom Meister ausgehalten werden. Später wurde sogar durch die Zunft oder den Rat vorgeschrieben, auf wie lange Zeit mindestens jeder Knecht in Dienst genommen werden müsse. Die von der Zunft bestimmten Löhne mußten von den Meistern eingehalten werden. Jeder Meister, welcher mehr gab, verfiel ebenso wie jeder Knecht, der seinen Meister zu einem höheren Lohn zu drängen suchte, in eine Geldstrafe. Bei den Bäckern erhielt jeder Knecht außer seinem Lohne auch noch einen Rock von seinem Meister. Durch diese einseitigen Zunftgesetze ist es erklärlich, daß auch Reibungsflächen zwischen der Meister- und Gesellenschaft entstanden. Zweifellos ist der Bäckervertrag von 1352, aus welchem wir verschiedene Bestimmungen anführten, ein Produkt, welches durch die fortwährende Gärung in den Kreisen der Knechte entstanden ist. Er (der Vertrag) kann nicht als ein korporativer Arbeitsvertrag bezeichnet werden, sondern es sind darin die der Zunft genehmen Bestimmungen zur Regelung der Lohn- und Arbeitsbedingungen enthalten.

Die religiöse Seite der Bruderschaften erhielt sich entgegen der wirtschaftlichen viel länger. Noch im Anfange des sechzehnten Jahrhunderts wird der Bestattung gedacht, welche die Bruderschaft der Bäckerknechte hielt, und bei denen sie mit brennenden Kerzen den Verstorbenen zu Grabe trug. Es traten sogar Frauen als Mitschwestern einer solchen Bruderschaft bei, um einst durch dieselbe bestattet zu werden. Dieser Zeitabschnitt ist nach den Urkunden derjenige gewesen, wo das Zunft- und Bruderschaftswesen seinen Höhepunkt erreicht hatte. Spätere Ueberlieferungen liegen nicht vor, und es war auch nicht möglich, solche ausfindig zu machen.

Von der Bäckerzunft im alten Cöln.

Unter den 22 Zünften, die es in Cöln früher gab, befand sich eine Zunft der „beckeren tzo Cölen“. Aus einem Verzeichnis der Cölner Zünfte im vierzehnten Jahrhundert geht hervor, daß diese schon um jene Zeit bestand, als auch die sogenannten „Verbundbriefe“ dem Handwerk erteilt wurden. Wie es dem Zunftwesen eigen war, bildete auch die Zunft der Bäcker eine streng in sich geschlossene Organisation, deren Artikel von den Zunftbrüdern genau beobachtet werden mußten. Die Zünfte sorgten schon durch ihre Verfassung für größtmöglichste Niederhaltung und Unterdrückung jeglicher Konkurrenz. Damals bestanden schon, wie auch heute, verschiedene Branchen innerhalb des Bäckergewerbes, wie die Kuchen- und Hostien- (Oblaten-) Bäcker; diese bildeten aber weder für sich eine Zunft, noch durften sie der eigentlichen Bäckergaffel angehören. Die Organisation der Bäckerzunft teilte sich in ein Ober- und Unteramt; das Amt bildete die „Vorstehung“ der Zunft, in die alljährlich eine Anzahl Beisitzer gewählt wurde. Bei den Wahlen der Beisitzer war es Vorschrift, daß jedesmal auch vier Meister aus den Vororten gewählt wurden, wovon je zwei auf Niedrich und Airsburg (Vorstädte im Norden und Süden der Stadt) entfallen mußten. In die Zunft konnten nur solche Bäcker aufgenommen werden, die allen Anforderungen genügten, die aber auch das nötige Kleingeld hatten, um zwei große Mahlzeiten zum besten geben zu können. Diese beiden Mahlzeiten, die nicht gerade billig waren, machten aus dem Zunftbruderkandidaten erst einen „verdienten Bruder“, der dann aller Rechte, Vorzüge und Nutzungen der Bäckerzunft teilhaftig wurde. Als Patronin der Bäckerzunft galt die heilige Elisabeth von Thüringen, die jedoch im „Segel (Siegel) der beckere tzo Cölen“ einem eingravierten Wecken Platz machte.

Man möchte nun annehmen, daß die Vorfahren unsrer heutigen Vertreter des ehrsamen Bäckerhandwerks zum mindesten noch verknöcherter gewesen wären als ihre Nachfolger. Daß das aber nicht der Fall war, sondern daß die Cölner Bäckermeister vor ungefähr 450 Jahren im Gegensatze zu den Bäckermeistern von heute außerordentlich rebellisch veranlagt waren, darüber belehrt uns die Geschichte der Cölner Bäckerzunft. Es war im Jahre 1566, als der Reichstag zu Augsburg zwecks Durchführung des Kriegszuges gegen die Türken, die wieder einmal das „Christentum“ bedrohten, auch die Stadt Cöln mit einer Kriegssteuer von 52 000 Gulden belegte. Wie heute, so war man auch damals bestrebt, die Kosten der Kriege nicht auf die starken Schultern, sondern durch indirekte Steuern auf die Masse des Volkes abzuwälzen. Die Stadt sollte also 52 000 Gulden, davon 13 200 Gulden bis Pfingsten, erlegen; aber im Stadtsäckel waren statt Gulden nur Schulden. Der Rat der Stadt wandte sich deshalb an das Bäckeramt mit dem Ansinnen, daß die Bäckermeister statt der bisherigen drei Albus pro Malter das

Doppelte an Akziſe, und zwar drei Raderalbus geben ſollten. Da kam der Rat aber an die Unrechten; denn ſtatt dem nachzukommen, einigten ſich die Bäckermeiſter dahin, auf alle Fälle ſich einer derartigen Verdoppelung der Malterzinſen zu widerſetzen. Sie „hetzten“ das Volk auf, ſagten, daß nicht die Bäckermeiſter, ſondern die Konſumenten dieſe Steuer bezahlen müßten, und es ſchien, als ſollte es infolge dieſer „verhetzenden Agitation“ gegen den Brotwucher zu einem Aufſtande kommen. Der Rat der Stadt ließ nun die Bäckermeiſter einzeln vor ſich kommen, um ſie unter Androhung der Entziehung bürgerlicher Freiheiten und Zunftprivilegien, ſogar der Ausweiſung, gefügig zu machen. Aber die damaligen Bäckermeiſter waren, wie auch die heutigen, keine Freunde vom Bewilligen, ſie ſagten alleſamt: nein, und legten ſofort die Arbeit nieder, das heißt, ſie ſtellten das Brotbacken ein. Aber dieſer Streik verlief erfolglos. Zunächſt ſtellte der Rat den Bürgern Mehl zum Selbſtbacken zur Verfügung, die Kloſterbrüder der Cölner Klöſter und die Bäckermeiſter von Neuß, Bonn und Deutz lieferten Streikarbeit; es fanden ſich auch Streikbrecher, Bäckerknechte von auswärts, denen der Rat die Backerlaubnis erteilte, ſo daß die Cölner Bäckermeiſter ſchon nach vier Tagen erklärten, die drei Raderalbus bezahlen zu wollen.

Herrman von Weinsberg ſchilderte den Hergang und den Verlauf dieſes Kampfes in folgender originellen Weiſe:

„Irtumb mit den beckeren in Cöln. A. 1566 den 24. mai umb den trint iſt ein groß irtumb in Cöln mit den beckeren geweſt. Eim erbarn rat worden zu Auspurch uff dem richztag uffgelacht zum Turkenzoch uber die 52 Auſent gulden. zu 15 batzen. Nu moiſt man das gelt uffbringen und greif ein rait eirſtlich ein backamt an, wie vurhin oft und doch vergeblich was beſchein, und wolt, das ſei vom malter 3 raderalb* zinſen ſolten geben, dan vurhin gaben ſei nit dan 3 alb. current gelt, das war half ſo vil. Und wie man sacht, hatten ſei ſich heimlich vertragen nit mehe dan van alters zu geben, ſperten ſich heftig und hingen den gemeinen man an ſich, ſagten, die moiſten es bezaln, wein- und bierzins war hoich genoich beſchwert. Man leis man vur man allein in die raitzkamer komen. Ich war dasmail meiſter zur bank und der burgermeiſter ſacht jedem, ſei ſulten als gehorſam burger die 3 raderalb. inwilligen, wa nit, ſo ſulten ſei alle burgerfreiheit und ir backamt verloren haben und weif und kint ſamt innen ſult man uis der ſtat weiſen und ſult andern fremden das backamt geben. Aber das half! Er fragt umb, jeder ſagt zuchtlich, er kunt es nit doin, wolt lieber, das ein ander wal foere, dan er verdurfe, und war keiner, der inwilligen wolt van in allen, ſongen alle ein Leit. Ein rait verbaut in alle beikumten und gaffel zu halten, bis den verbontbreif, transfixbreff inſchleißent darzu wart ich mit geſchickt. Iren amtzbreif moiſten ſei eim ral lievern; man verordnet vil

* Ein Raderalbus eine Silbermünze zu 13 Heller oder 2 cölniſche Albus.

herrn und ein rat leis backen in vt, kloistern vur die gemeinde, die becker wolten nit backen. Man leis fremt broit van Nuis, Bon, Dutz und allenthalben her inbrengen, richten backhuser und oven up, leißen den burgern meil mit malder und sumern selbst zu backen, leis fremde becker und knecht in die stat komen, gaven etlichen dat amt frei. Zuletzt den 28. mai willichten sei die 3 raderalb. zu geven und deß moist man innen die in das beschit rechenen und etliche beswirnis affstellen. Es nam vil arbitz und last, man besorgt sich eins uffroirs, aber es kam doch zulest durch gotz gnade zu goeden fridlichn ende."

Unsre heutigen Bäckermeister sind natürlich weit davon entfernt, in gleicher Weise gegen das indirekte Steuersystem ankämpfen zu wollen; sie gehen vielmehr bei den Wahlen mit den Brotwucherparteien durch dick und dünn.

„Kampf" war nun allerdings nicht das Wesentliche bei der alten Cölner Bäckerzunft; man scheint vielmehr Geselligkeit und festlichen Gelagen viel größere Aufmerksamkeit gewidmet zu haben. Auf dem Zunfthaus an der Bäckergaffel in der Hosengasse, das erst im Jahre 1884 abgebrochen wurde, scheint es manchmal sehr lustig und ausschweifend zugegangen zu sein, wenigstens läßt der Passus im Bäckerstatut, wo es heißt: „Wenn Gelag getrunken oder gehalten wird, soll jeder sich geziemend betragen, wie es von alters gewesen", darauf schließen, daß die Zunftbrüder erst zur Mäßigung gezwungen werden mußten. Namentlich an Freitagen und Sonntagen, wo die schon bezeichneten zwei Mahlzeiten von den Zunftbruderkandidaten gegeben wurden, scheint es hoch hergegangen zu sein. Eine Schilderung einer solchen Gaffelmahlzeit entnehmen wir den „Cölnischen Nachrichten" vom 11. Juni 1884; es heißt darin: „Zum Freitagsmahl erhielt jeder Bäcker, der bei der Mahlzeit saß, eine wohlbereitete Portion durchgeschlagener Erbsen, danach einen gebratenen Hering mit Senf; Butter konnte jeder nach Belieben nehmen. Darauf folgte Stockfisch, Bollich, Rheinfisch oder ein anderer Fisch, wie die Zeit ihn brachte und wie das dem Koch gutdünkte. Dann setzte man je vier Personen eine Schüssel mit gesottenen Karpfen vor, dazu in jeder Schüssel ein Stück Serich (Hecht). Zum Schluß reichte man Käse. Sofort nach aufgehobener Tafel mußte ein Viertel guten Weines zum gratias gegeben werden. Zu diesem Freitagessen waren der Schreiber, die Wieger, die Amtsmeister und die Beisitzer eingeladen, und jeder Amtsmeister hatte das Recht, noch zwei Brüder, verdiente oder unverdiente, dazu zu laden.

Für das Sonntagsessen mußten vorab die Meister des Dienstes mit dem Bürgermeisterschreiber den Wein, den firnen wie den neuen, prüfen. Sie mußten den Saal und die Stube mit Tapeten und Kissen ausschmücken und ordentlich heizen, ohne Rauch zu verursachen. Erschienen nun die Bürgermeister zur Tafel, so mußten die anwesenden Herren ihnen entgegengehen, man reichte ihnen in Becken das Wasser dar und wies ihnen Plätze an dem Tische nächst dem Herde an. In der Herrenstube mußten die

zwei Wieger den Bürgermeistern eine Bratschüssel mit gutem Pfeffer vorsetzen, wohl beschüttet mit Kaneel, dann für jeden einen Entvogel und zwei Schmalzbeschüttcher. Neuer Wein mußte eingeschenkt werden, so oft es nötig war. Jedem der andern Herren, die in der Stube saßen, dem Schreiber, den Wiegern und Dienern der Herren, mußte eine kleine Schüssel mit gutem Pfeffer mit Kaneel vorgesetzt werden, und je zwei erhielten einen Entvogel. Als zweites Gericht mußte den Herren an dem viereckigen Tisch vorgesetzt werden ein Stück Galentine und dazu zwei Schläge Reis für jeden; von den andern Herren erhielten je zwei ein Stück Galentine und jeder einen Schlag Reis, der zeitige Herr, der Schreiber und der Wieger je zwei Schläge Reis. (Galentine, französisch galette, ein pastetenartiger Brotkuchen, bereitet aus Gekraut, Wein und Fischen — gute Seriche.) Zum letzten Gericht erhielt jeder ein gutes gebratenes Huhn und je vier eine Schüssel mit zwei gebackenen Fladen. Im Saale, wo den zwei Meistern des Dienstes, den zwei Amtsmeistern des andern Parts unter den Schildern und daneben den „verdienten Brüdern" ihre Plätze angewiesen waren, erhielten jeder eine kleine Schüssel mit verzuckertem Pfeffer und je zwei einen Entvogel. Darauf folgte Galentine mit Reis, dann für jeden ein wohlgespicktes gebratenes Huhn und für je vier zwei gebackene Fladen. Dann wurde die Tafel aufgehoben, die „Pött" mit den Gläsern abgetragen, und die Diener mußten den Herren das Wasser geben; die andern Herren erhielten das Wasser vom Gaffelknecht. Alsdann füllte man zum gratias neue Gläser und neue „Pött" mit Wein. Darauf konnten die Bürgermeister mit ihren Dienern aufstehen, wann es ihnen beliebte, und sie dankten den Freunden in der Stube. Dann wurde die Tafel aufgehoben."

Diese Schilderung besagt, daß die alten Vertreter des ehrsamen Handwerks der Bäcker mit den heutigen, wenn auch nicht die politische Regsamkeit, so doch einige andre Eigenschaften gemeinsam hatten.

Das Bäckergewerbe in der Stadt Leipzig von der Zeit der Errichtung dieser Stadt an.

Vogel bringt in seinem Werke, die „Geschichte des Bäckergewerbes der Stadt Leipzig", welche wir hier fast vollständig wiedergeben:

„Wie langsam das, ohngefähr um das Jahr 700 n. Chr., beim Vereinigungspunkte der Pleiße und Parthe von den Sorben-Wenden begründete Fischerdorf Lipzk oder Lindenplan, sich in eine Stadt verwandelte, und so unserm jetzigen Leipzig das Daseyn gab, ist allgemein bekannt. Nur vermuthen läßt sich, daß eine etwa um das Jahr 928 bei dem Dorfe Lipzk angelegte steinerne Burg, an welcher die dem meißner Lande damals so verderblich gewordenen Hunnen einen Widerstand finden

sollten, den ersten Anlaß dazu gegeben habe, die dörfliche Ansiedlung der Sorben zu einer städtischen Form von deutschem Ursprung überzuführen.

Daß aber schon durch den Slavenstamm der Sorben oder Serben selbst außer dem Fischfang und der Viehzucht auch der Ackerbau fleißig betrieben worden sey, und dieser auch in der Leipziger Gegend, wie anderwärts, zeitig festen Grundbesitz hervorgerufen habe, läßt sich mit ziemlicher Gewißheit annehmen. Denn die Sorben waren schon fast zweihundert Jahre vor der hier fraglichen Periode als thätige Ackerbauern bekannt, und der Pflug (Pluh) und die Egge (Brona) standen bei ihnen längst in großem Ansehen; ja es scheint sogar, als sey der Volksnahme Serbe, welchen sie sich selbst beilegen, am natürlichsten von Sserb, die Sichel, abzuleiten; so daß er schon selbst ein Ackerbau treibendes Volk bezeichnet.

Wir finden daher auch, daß sie nicht nur Gerste, Waitzen, Hafer und Roggen bauten, sondern daß auch das Brod, Chlieb, in besondern Ehren gehalten wird; wie denn z. B. der Bräutigam von dem Brautführer zuerst Brod und Fleisch zugeschnitten bekam, und beim Hochzeitsmahl die Braut ein Stück Brod einzustecken, und nachher als eine Glück bringende Reliquie aufzuheben pflegte; während die junge Frau verpflichtet war, am Tage nach der Hochzeit, wenn sie in ihre neue Wohnung gebracht ward, der ersten ihr begegnenden Person ein Brod zu schenken. Die Bäckerei ward ursprünglich ganz als Haushaltungsarbeit betrieben, allein man legte schon bei den Serben Gewicht darauf, recht reines unvermischtes Getraide zum Brod zu nehmen, und ihm den gehörigen Sauerteig zuzusetzen. Der letztere ward Kwas genannt; ein Wort, welches wohl ursprünglich ganz auf diese Bedeutung beschränkt war, und erst späterhin zur Bezeichnung saurer Getränke diente. Unter diesen Umständen darf man wohl vermuthen, daß auch die ersten serbischen Bewohner Leipzigs im Bäckereiwesen nicht unerfahren gewesen, und obgleich, weil das Backen damals als gewöhnliche Hausarbeit galt, und Lipzk ohnedies der ersten Anlage nach ein Fischerdorf war, die Fischer-Innung daselbst bedeutend älter seyn mag, als die Bäcker-Innung, welche als Corporation nur erst mit dem Ursprung des eigentlich städtischen Verkehrs ihren Anfang nehmen konnte, so ist es doch glaubhaft, daß unter den wirklichen städtischen Handwerks-Innungen Leipzigs die Bäcker-Innung die älteste war.

Zu welcher Zeit nun aber der erste städtische Verkehr sich in Leipzig gebildet, läst sich freilich nicht mit Bestimmtheit ermitteln. Wahrscheinlich geschah es hier später, als in einigen benachbarten Städten. Wenigstens gab es um das Jahr 961, wo in einer Magdeburger Urkunde die Orte Eilenburg und Wurzen schon civitates, Städte, genannt werden, in Leipzig gewiß noch keinen städtischen Verkehr, sondern dieses war damals blos noch ein offner Flecken mit einem festen Schloß (castrum), weshalb es da zu dieser Zeit auch noch keine Bäcker-Innungen geben konnte. Vielmehr entstanden Innungen dieses Gewerbes aus den oben angeführten

Gründen gewiß zuerst in den eigentlich und ursprünglich bischöfflichen Städten Sachsens, wie Meißen, Merseburg, Wurzen usw., zu welcher Kategorie Leipzig bekanntlich nicht gehörte. Wie zeitig die sächsischen Bischoffs-Städte Bäcker-Innungen hatten, deren Mitglieder sich durch kunstgerechten Betrieb ihres Gewerbes bemerkbar machten, läßt sich vielleicht schon aus dem Umstande schließen, daß bereits im Jahre 1087 der König Wladislaw von Böhmen den damaligen Erzbischoff von Magdeburg um einen Bäcker mit Handwerkszeug bat.

Ein noch stärkerer Beleg aber für dieselbe Tatsache liegt in der Urkunde, wonach Bischoff Gerung von Meißen im Jahre 1154 den damals nach Sachsen gekommenen Flandrischen Kolonisten zwar unter einander den Brodhandel erlaubte, gleichzeitig ihnen aber doch die Ausstellung von Brod zum öffentlichen Verkauf untersagte; was aus keinem andern Grunde geschehen seyn kann, als um den Erwerb der Bäcker-Innungen in der Umgegend nicht zu geschmälert zu sehen.

Eine Urkunde von 1182 ist für das Bäckereiwesen insbesondere wichtig. Denn es heißt darin von den Marktgrafen in Bezug auf Leipzig: „Ad jus molendini, octodecimam mensuram constituit", eine Stelle, die man wohl kaum anders übersetzen kann, als: „Im Betreff des Mühlenwerkes verordnet der Marktgraf, daß von jedem Quantum Getraide, welches gemahlen werde, der achtzehnte Theil als Deputat für die Mahlarbeit an den Müller entrichtet werde." Hieraus ergebe sich für die sogenannte „Mahlmatze" ein sehr alter Ursprung. Die Metze selbst heißt in der Urkunde Matta oder Metreta; daß aber diese Metze nach dem angeführten nicht als der sechzehnte, sondern der achtzehnte Theil eines Scheffels erscheint, darf uns nicht befremden, denn das Körnermaas war überhaupt zu jener Zeit an den verschiedenen Orten sehr verschieden, wie denn z. B. nach den Lübecker Statuten von 1337 acht und eine halbe Matta auf einen halben Scheffel gerechnet werden. Uebrigens liegt in jener Vorschrift, daß der achtzehnte Theil des Getraides als Mahldeputat gelten solle, ein besonderer Beleg für die gleichzeitig erwähnte Verweisung der Stadt Leipzig auf das Magdeburger Stadtrecht; denn in diesem letztern findet sich die ausdrückliche Vorschrift, daß nach altem Gewohnheitsrecht jeder, der zu einer Mühle komme, um da zu mahlen, den achtzehnten Theil von dem mitgebrachten Getraide an den Müller abzugeben habe.

Da in früherer Zeit das Bäckerwesen auf das engste mit dem Mühlenwesen zusammenhing, so ist es auch für Erläuterung des Leipziger Bäckerwesens nöthig, ein paar Worte über die ältesten Leipziger Mühlen zu sagen. Diese letztern standen sämtlich mit dem Kirchen- und Klosterwesen in genauer Verbindung.

Höchstwahrscheinlich ist die jetzige Angermühle unweit des St. Jakobs Hospitals, die älteste unter den Leipziger Mühlen. Sie gehörte zu der uralten St. Jakobskirche, welche ursprünglich nicht an ihrem jetzigen

Platze, sondern viel weiter seitwärts hinaus, in der Nähe des Vorwerks Pfaffendorf lag. Auch hieß sie ursprünglich selbst die Jakobsmühle. Als jedoch im zwölften Jahrhundert das Ansehen der ohnedies nur gering ausgestatteten ursprünglichen Jakobskirche, der ältesten in Leipzig, allmählich abnahm, ging die dazu gehörige Jakobsmühle in den Besitz des im Jahre 1218 begründeten Thomas-Klosters über, bis letzteres im Jahre 1296 dieselbe für hundert und funfzehn Mark Silbers an den Münzmeister Nicolaus Thümel und dieser dieses nicht unbedeutende Eigenthum im Jahre 1499 für die Summe von zwölf hundert Gulden an den Rath zu Leipzig abtrat, welchem dasselbe noch jetzt zugehört. Nicht nur der vorgenannte Münzmeister Herrmann, sondern auch einer seiner Nachfolger, der im Jahre 1385 lebende Münzmeister Nicolaus von der Münze, scheinen diese Mühle früherhin deshalb an sich gebracht zu haben, weil sie in einem ganz nahe liegenden Hause, der späterhin sogenannten „alten Schmelze", sub Nro. 1064, wahrscheinlich schon damals ihr Münzwerk trieben. Uebrigens ist die Angermühle stets ein sehr ansehnliches Etablissement geblieben, da sie seit den neusten Verbesserungen von 1797 und 1822 sowohl für Getraide und Oehl, als für Tabak arbeitete, und außerdem zugleich Loh-, Walk- und Schneidemühle ist.

Der Wasserlauf der Pleiße, Parthe und Elster fordert ganz von selbst zur Anlegung von mehreren Mühlen vor den Thoren Leipzigs auf; daher finden wir schon gegen das Ende des dreizehnten Jahrhunderts die damals gewiß bereits existirende Barfußmühle neben der Jacobs- oder Angermühle erwähnt. Sie war ursprünglich fürstliches Eigenthum, und ward im Jahre 1286 von den Marktgrafen Friedrich dem Stammler an das Nonnenkloster zu Seußlitz verschenkt, später aber (1503) von diesem Kloster an einen gewissen Moritz verkauft, und ging ebenfalls in das Eigenthum des Raths über, welcher das Gebäude 1502 fast ganz erneuern lies, und die innere Einrichtung in den Jahren 1656 und 1798 wesentlich verbessern ließ. Mit dem, nahe beim Neukirchhofe am jetzigen Barfußpförtchen gelegenen Barfüßler- oder Franziskaner-Kloster stand sie nur in Geschäfts-, nicht aber in Eigenthumsverbindung, obwohl sie von demselben den Namen schon im dreizehnten Jahrhundert erhalten haben kann, da bereits um das Jahr 1240 die Franziskaner oder Barfüßler in Leipzig sich seßhaft gemacht, und an der Stelle der im Jahre 1218 von Dietrich dem Bedrängten erbaueten, und 1225 von den Leipzigern wieder niedergerissenen Zwingburg am jetzigen Barfußpförtchen ein Kloster für sich erbaut zu haben scheinen. Denn daß die spätere, erst 1491 erbaute Barfüßlerkirche nicht die erste ihres Nahmens in Leipzig war, ist unzweifelhaft.

Die dritte Leipziger Mühle war die von Anfang herein mit dem 1218 begründeten Thomas-Kloster verbundene Thomasmühle; ein Etablissement, auf welches die Dominikaner-Chorherrn im nahen Kloster desto größeres Gewicht legten, jemehr sie gute Leibesnahrung zu schätzen wusten.

Daher veräußerten sie auch die eine Zeit lang ebenfalls im Besitz gehabte Jacobs- oder Angermühle so bald wieder, und die Thomasmühle vermochte bald mit letzterer zu wetteifern. Auch blieb sie, späterhin in Privatbesitz übergegangen, fortwährend von erheblicher Bedeutung.

Die vierte oder Nonnenmühle empfing ihren Nahmen von dem, um das Jahr 1280 nahe an der Pleiße erbauten Nonnen-Kloster, welches dem heiligen Georg und der Maria-Magdalena gewidmet ward, und worin eine Anzahl Benedicktiner-Nonnen ihren Aufenthalt nahmen, welche „die Armen von der Buße der Maria Magdalena", im gemeinen Leben aber „die Georgen Nonnen" oder „Marien Mägde" genannt wurden. Höchstwahrscheinlich entstand die Mühle nicht früher, als das Kloster selbst; und sie erhielt sich auch, als letzteres im Jahre 1615 abgebrochen ward, und an dessen Stelle seit 1679 die sogenannte rothe Wasserkunst trat.

Es geht aus diesen Tatsachen von selbst hervor, wie eng auch in Leipzig, obgleich dies keine Bischoffstadt war, das Mühlwesen mit dem Klosterwesen zusammenhing, und wie wenig wir uns daher wundern dürfen, wenn die zunächst an den Mühlenbetrieb gewiesene Bäcker-Innung auch hier sich in ihrer korporativen Wirksamkeit durch den Schutz der Geistlichkeit vorzugsweise begünstigt sah.

Mit Rücksicht auf diese Begünstigung enthalten schon die in Schneiders Chronik von Leipzig S. 237 u. ff. mitgeteilten Bruchstücke aus den Leipziger Statuten von 1245 eine vorbeugende Verordnung wider Uebergriffe, die gerade bei den Bäckern am leichtesten vorkommen konnten. Es wird nämlich daselbst S. 242 unter den Vorschriften der Stadt-Willkür von 1345 die Bestimmung aufgeführt: „Es soll auch kein Höcke, noch Gast des Markttages kaufen, noch kein Höcke bei den Bauern sitzen, bei des Rathes Strafe" und als Erläuterung hierzu ist zu betrachten, was kurz zuvor ebendaselbst S. 238 als eine spätere Verordnung über diesen Gegenstand mitgeteilt wird: „Damit den Vorkäufern und Höcken das Verkaufen, durch welches muthwillige Theurung oft versucht wird, gewehret werden möchte, hat man bei hoher Strafe ernstlich geboten, daß alles Getraide, so zu feilem Kaufe herein gebracht würde, sollte auf öffentlichen Markt geführet und den Bürgern und Einwohnern allein verkaufet werden und sollten die Vorkäufer etwas zu kaufen nicht eher zugelassen werden, als bis die Stange mit dem strohernen Marktwisch (welche alle Markttage über dem Pranger heraus gesteckt wird) wieder eingenommen wäre. Nachdem nun auch in Erfahrung gekommen, daß viel Getraide bei den Bürgern aufgeschüttet, und hernach heimlich verkauft und vermessen würde, hat der Rath bei allen Bürgern in und außer der Stadt Haussuchung thun, und alle in den Häusern gefundene Scheffel, halbe Scheffel und Vierthel hinwegnehmen lassen, auch gewisse Korn- oder Getraide-Messer verordnet, denen recht geaichte Getraide-Maaße zugestellt, und, daß sie allein alles Getraide, ohne allen Vortheil, wegmessen, und dieser des Raths Satzung

treulich nachkommen sollen, mit Pflicht verbunden. Dieses ist geschehen Anno 1527."

Man kann wohl annehmen, daß mit der, hiernach höchstwahrscheinlich im Jahre 1527 zuerst erfolgten Anstellung verpflichteter öffentlicher Korn- und Getraide-Messer und Einführung geaichter Maaße der erste Wichtige Schritt vorwärts zur Regulierung des Bäckereiwesens in Leipzig gethan worden. Man war seit dieser Zeit eifrig darauf bedacht, den Verkehr mit den ersten Lebensbedürfnissen eben so wohl zu erleichtern, als in Aufsicht und Ordnung zu erhalten, und es war dieß um so eher möglich, da man bereits fünfzehn Jahre früher, 1512, durch Erteilung einer Handwerks-Ordnung an die Bäcker und Müller dem beabsichtigten Zwecke gut vorgearbeitet hatte.

Was das älteste gedruckte Statutenbuch von Leipzig mit dem Titel: „Der Stadt Leipzig allerley Ordnunge. 1544. Gedruckt zu Leipzig durch Valentin Babst in der Ritterstraßen. 1544." (157 unpagnierte Blätter in klein 4.) im Bezug auf die polizeiliche Beaufsichtigung des Bäckereiwesens enthält, reduziert sich auf Folgendes:

Auf dem acht und zwanzigsten Blatte steht unter der Rubrik „Bäcker": „Die Bäcker haben ihre Ordnung, daß ihnen im Falle der Nothdurft alle vierzehn Tage eine Ordnung, oder wie sie es nennen, ein Regiment geben wird, wie hoch sie das Getraidig, Waitzen und Korn verbacken sollen, und sind darzu etliche des Raths und aus der Gemeinde verordnet, die das Brod nachwägen, und strafen, was zu leicht gebacken: und solch Aufsehen (Oberaufsicht) soll in Jahr und Wochenmärkten gleich sowohl, als andere Tage gehalten werden. Und zur Erhaltung derselben Ordnung müssen die Bäckermeister alle Jahre diesen nachgeschriebenen Eid schwören: Dem Amt, dazu ich mich gegeben habe, dem will ich getreilich vorstehen, und fleißig Aufsicht haben, daß recht pfennigwerth gebacken werde; auch nicht gestatten noch dabei seyn, das Verbündnisse und Ordnungen im Handwerk wieder den Rath sollen gemacht werden, und verschaffen, daß an Mehl und Brod kein Gebruch (Abbruch) in der Stadt verspüret werde, treulich und ungefährlich, als mir Gott helfe!"

Aus dieser, hier wörtlich mitgeteilten, und nur rücksichtlich der Orthographie und Interpunktionen etwa verständlicher gemachten Stelle geht deutlich hervor, daß damals das Bäckereiwesen schon seit längerer Zeit polizeilich überwacht, und namentlich auch, die obrigkeitliche Brottaxe eine Woche um die andere nach Verhältnis der herrschenden Getraidepreise regulirt ward. Aus einer vollständigen Sammlung dieser so oft wiederkehrenden Bäcker-Regulative oder sogenannte Regimente würde sich manches für die Geschichte des Bäckereiwesens in Leipzig wichtige Resultat herausziehen lassen. Allein einerseits giebt es jetzt nirgends mehr eine vollständige Sammlung dieser Regulative, da selbst das, was bei der hiesigen Bäcker-Innung davon aufbewahrt wird, rücksichtlich der ältern Periode als den größern Teil des siebenzehnten Jahrhundert umschließt; anderseits

aber tritt der Sicherheit aller, aus diesen Regulativen abzuleitenden Tatsachen der wichtige Umstand entgegen, daß vom zwölften bis in das siebenzehnte Jahrhundert hinein das Münzwesen in Leipzig ebenso wie in Sachsen und ganz Deutschland überhaupt sehr vielen Unordnungen unterworfen war, die wesentlich Schuld daran sind, daß man die damaligen Preise der Lebensmittel niemals mit wahrer Sicherheit nach dem jetzigen Geld und Preis nach der Verschiedenheit von Damals und Jetzt den Lesern anschaulich zu machen vermag.

Uebrigens fühlte man schon damals die Schwierigkeit, eine bestimmte obrigkeitliche Taxe für verkäufliche Handwerkswaaren und Prodruckte festzustellen, sehr lebhaft. In dem nur bemerkten Statutenbuche von 1544 Bl. 20 erklärt sich der Leipziger Magistrat sehr einsichtsvoll hierüber: „Soviel die Handwerker betrifft, die nicht um das bloße Lohn arbeiten, sondern ihre gemachte Waare verkaufen, als Schuster, Böttcher, Schmiede, Sattler, ist schwerer Ordnung zu machen, die weil sich die Leute richten müssen nach dem Einkauf ihrer Waare, die sie verarbeiten. Unsere Vorfahren haben vor ihrer dreißig und vierzig Jahren in dem beschribene und richtige Ordnungen gehabt, welche aus vorstehender Veränderung und Steigerung aller Dinge unmöglich gewesen, dieser Zeit zu erhalten. Denn daß weiß man wohl, daß man vor zwanzig und dreißig Jahren eine Woge Eisen vor sieben acht endlich neun Groschen erkauft, davor man jetzt vierzehn und fünfzehn Groschen geben muß. Ein Büschel Blech kaufte man vor drei und zwanzig oder vier und zwanzig Groschen, davor man jetzt zween Gulden geben muß. Ja, die Hufschmiede beklagen sich, wollen sie gute Kohlen haben, die ihnen zu ihren Handwerk dienlich, so müssen sie wohl fünf und vierzig, funfzig, unterweilen wohl noch mehr Groschen geben. Also klagen die Schuster, daß das Leder so hoch gestiegen, daß sie es fast noch einmal so schwer als etwa vor dreißig Jahren kaufen müssen. Dergleichen klagen auch die Sattler und Böttcher, des Holzes halben, wie dasselbige mehr, denn noch so hohen Kaufs gestiegen, als es vor dreißig Jahren gewesen. Zu dem, das Fleisch, Butter, Käse, Börneholz und Alles, was sie zu ihrer und ihrer Handwerksgesellen Nothdurft haben müssen, zum höchsten gestiegen. Nichts weniger haben mir mit ihnen gehandelt und nachgeforschet, und ihnen diese Dinge gegeben. Ob es aber jemand von Ihnen näher erzeugen, oder auch darum, daß er etwas besonderes haben wolte, in solchem Kaufe nicht bekommen könnte, den lassen wir mit den Meistern, wie er weiß sich vergleichen."

Hierauf folgen sogleich die Spezial-Ordnungen für die Schuhmacher Schmiede, Böttticher, Sattler, Riemer und Fleischer, mit besondern Fleischtaxen für die gewöhnlich auf den Kauf bei ihnen zu habenden Handwerkswaaren; allein gerade unter der Rubriek der Bäcker findet sich von einer solchen Preis-Taxe garnichts, sondern dieser Abschnitt umfaßt blos das, was wir oben schon als dessen Inhalt mittheilten.

Man kann daher mit ziemlicher Gewißheit annehmen, daß der Stadtrath eben in der erwähnten Ueberzeugung, daß gerade für die Bäcker eine sichere Preistaxe für längere Zeit sich am wenigsten feststellen lasse, es schon 1544 zweckmäßig gefunden, die in der Bäckerordnung von 1512 höchstwahrscheinlich enthaltene Taxe dieser Art nicht wieder zu erneuern, sondern die jedenfalls schon geraume Zeit vor 1544 eingeführten vierzehntägigen Brod-Regulative oder Regimente statt einer längeren Brodtaxe gelten zu lassen. Muß dieses auch hier nur als Vermuthung ausgesprochen werden, weil, wie schon erwähnt, weder die ältern Regulative aus dem sechzehnten Jahrhundert, noch die Bäcker-Ordnung von 1512 jetzt noch aufzufinden gewesen, so wird diese Vermuthung doch durch die oben angegebenen Thatsachen hinlänglich gerechtfertigt.

Um übrigens hier Alles mitzuteilen, was das ziemlich selten gewordene Statutenbuch von 1544 über das Bäckereiwesen enthält, wollen wir hier noch gleich den Abschnitt folgen lassen, welcher die Kornmesser betrifft. Es heißt nämlich hierüber Blatt 40: „Damit Niemand mit unrechten Scheffel übervortheilt, haben wir hiebevor geordnet etliche Messer und Scheffel, die alles Getraide, das verkauft wird, einem jedermann, er sey ein Bäcker oder anderer, messen, und davor ihren Lohn, nämlich von jeden Scheffel einnen Heller empfan sollen. Dieselben Kornmesser werden vereidet, wie die Form ihres Eides hiernach vermeldet." Unmittelbar hierauf folgt die Formel zu diesen „Getraide-Messer-Eid" mit folgenden Worten: „Dem Amt des Messens, dazu ich mich begeben habe, will ich getreulich vorstehen, einem jedermann, von dem ich zu gebührlicher Zeit angesucht werde mit des Raths geaichten Scheffeln, recht und wie es sichs gebühret, auch keinen Fremden am Markttage eher, denn der Wisch weggenommen wird, desgleichen den Abend zuvor, messen, und Achtung darauf geben, daß das fremde Getraide auf den Markt gebracht, und nicht von einen Wagen auf den andern geladen werde. Ich will auch fleißig Aussehen haben, daß die Brauherrn nicht mehr als vier und zwanzig Scheffel auf ein Bier, und die Bäcker nicht mehr wie ein und zwanzig Scheffel auf ein Gut schütten. Ob sich aber jemand unterstünde, dasselbige zu übergehen, will ich solches dem Rathe anzeigen. Ich will auch die Leute nicht übernehmen, sondern mich an dem Lohne, so mir der Rath versprochen, begnügen lassen, das Messe-Geld eindringen, und in die eiserne Büchse stecken, und alle Fraytage nachmittage den verordneten Herren getreulich überantworten, mich auch vor der Waage, wenn ich nichts zu messen habe, bei der Hand finden, und zu dem Messen einem Jedermann willig gebrauchen lassen und mich hierin treulich und fleißig halten, gegen den armen, als gegen den Reichen und den Fremden, als den Einwohner, und das nicht lassen: weder um Liebe, Leid, Gunst, Gabe, Freundschaft oder Feindschaft, noch um keinerley anderer Sache willen, als mir Gott helfe!"

In Ermanglung einer Abschrifft der Bäcker-Ordnung von 1512 sei wenigstens aus den, bei der hiesigen Bäcker-Innung noch in beglaubigter Abschrifft vorhandenen ursprünglichen Bäckergesellen-Artikeln, die im Jahre 1550 Montags nach Trinitatis vom Rathe zu Leipzig confirmirt wurden, einige merkwürdige Notizen mittheilen; besonders deßhalb, weil bei der spätern Redaction dieser Artikel, wonach sie z. B. unter dem 20. März 1666 neu vom Rathe confiermirt wurden, viele bemerkenswerthe Sätze ganz in Wegfall kamen.

Diese Gesellen-Artikel von 1550 bezeugen unter anderem die damals noch sehr genaue Verbindung zwischen den Müllern und den Bäckern ganz deutlich; denn es heißt hierüber gleich im ersten Artikel: „Wenn in den Mühlen Scheider oder Sauberer anzunehmen, und wir, (Die Bäckermeister) Gesellen auf dem Handwerk haben, die dazu tauglich, so sollen wir sie dem Rathe angeben, und wenn sie dem Rathe gefällig, so sollen sie durch den Rathe dahin, wo sie wollen, gewiesen, angenommen, und vereidet werden."

Während schon hier die Worte: „dahin, wo sie wollen" in der Erneuerung von 1666 weggeblieben sind, fehlt auch in letzterer alles das, was in der ursprünglichen Fassung von 1550 mit folgenden Worten sich findet: „Sie (die als Scheider und Sauberer angenommenen Bäckerknechte) sollen des Handwerks und des gemeinen Mannes Güter mit Fleiß warten, und sollen nicht beyde außerhalb der Mühle seyn, sondern es soll einer in der Mühle bleiben, entweder der Scheider oder der Sauberer. Da sie aber das nicht thäten, sollen sie beide ernstlich vom Handwerk ein jeder um ein Pfund Wachs bestraft werden. Nachdem sie aber zum andern Male abwesend waren, sollen sie vom Rathe nach Erkenntniß bestraft werden."

Ebenso fehlt in der neuern Bearbeitung größtenteils, was weiterhin zu lesen ist: „Es soll kein Scheider noch Sauberer zu keinem Wein noch Bier gehen, alda zu sitzen, wenn sie zu arbeiten haben; bei des Handwerks Strafe von einem Pfunde Wachs." Hierauf heist es in der ursprünglichen Fassung: „Soll auch kein Scheider noch Sauberer keine Frau über unsere Güter führen. Welcher Scheider oder Sauberer einem Meister des Handwerks sein Gut einführet (verdirbt) der soll es ihm zu Nutz arbeiten, und wieder heim führen"; — was die spätere Redacktion ebenfals beinah ganz weggelassen hat. Ein gleiches gilt von dem später folgenden Satze: „Es soll kein Gesell baarschenkelich zur Leich gehen" und von dem Schlusse des Ganzen: „Es mag ein jeder Meister seinen Knecht mieten, wo er kann und mag, wenn er hat ausgedient; ungestraft und ungebüßt. — Aufgesetzt von den Meistern selbst für die Bäckergesellen und Mühlenarbeitern, und andere Gewohnheiten nicht zu verstatten."

So wie übrigens durch diese alte, ganz in richtiger Ansicht der Sache noch von den Meistern selbst abgefaßte Gesellen-Ordnung die Gesellen schon ziemlich genau beaufsichtigt wurden, so sorgte man doch

auch von Seiten der Meister selbst nicht ohne christlichen Vorbedacht für die Bedürfnisse der Gesellen; denn zu Folge einer, Donnerstags nach Katharinä im Jahre 1554 abgefaßten, bei der Bäcker-Innung noch im Original vorhandenen Stiftungs-Urkunde wurde damals von Seiten dieser Innung für die Bäckergesellen im Falle des Erkrankens eine Freistube im St. Georgen-Hospital begründet, und deren unentgeltliche Pflege mit Speise, Trank, Arzenei und Cur angeordnet; wogegen sich die hiesigen Bäckermeister verbindlich machten, daß jeder alle Sonnabende drei paar weiche Semmeln oder Pfennigbrode, oder drei Pfennige anstatt der Semmeln an das Hospital abgeben wolle; während außerdem gleichzeitig dieser Anstalt dafür ein Kapital von dreihundert Gulden zugewiesen, und verordnet wurde, daß der Nachlaß eines im Hospital verstorbenen Bäckergesellen diesem Institute eigenthümlich verbleiben solle.

Daß die Bäckergesellen-Ordnungen von 1550 das eigene Product der Bäckermeister war, haben wir schon gesehen; es läßt sich auch annehmen, daß die mehrmals erwähnte Bäcker-Ordnung von 1512 wenigstens unter Zuziehung einiger Bäckermeister abgefaßt worden; allein die späteren jetzt zu erwähnenden „Spezial-Artikel der Bäcker-Innung" lassen ihrer ganzen Verfassung nach kaum vermuthen, daß die Innung mit selbstgesetzgebender oder auch nur wirksam berathender Kraft dabei concurirt habe; vielmehr erscheinen sie förmlich als ein obrigkeitlich verliehenes Gesetz.

In der ältesten, noch im Original vorhandenen Fassung vom 4. Februar 1605 ist zwar dieses Statut unter Confirmation des Stadtraths von Leipzig erteilt; allein später erscheint es stets unter landesherrlicher Bestätigung erneuert; wie namentlich unter dem 22. Juni 1649, unter dem 31. Oktober 1657, unter dem 1. Oktober 1659, unter dem 17. Juni 1693, und unter dem 16. Oktober 1694, sowie zuletzt unter dem 8. Oktober 1811. Der Inhalt selbst, in vier und dreizig Artikeln vertheilt, ist seit 1605 bis 1811 im Wesentlichen ganz unverändert geblieben; und daß man von der, aus den oben angeführten Gründen sehr vernünftigen, anfangs und zwar selbst 1512 gewiß noch üblich gewesenen blos relativen und auf unbestimmte Zeit gestellten Schließung der Bäckerzunft im Jahre 1605 bereits abgewichen sey, und unbedingte Schließung eingeführt habe, bezeugt gleich der dritte Artikel des Gesetzes, worin es heißt: „Der neue Meister soll auch eher nicht zu Markte gelassen werden, es habe sich denn eine Bank erledigt."

Warum man dieses gethan, und dadurch die Bäcker-Innung für spätere Zeiten ohne die nöthige Rücksicht auf die zunehmende Bevölkerung sich wesentlich ändernde Consumenten-Verhältniß gewissermaßen monopolisirt habe, läßt sich aus einem doppelten Grund erklären. Einerseits glaubte man dieser Innung für die strenge obrigkeitliche Controlle durch die vierzehntägigen Back-Regulative eine Art von Entschädigung gewähren zu müssen, indem man nur eine bestimmte Zahl von Back-Bänken obrigkeitlich in Lehn gab, und also auch nur eine bestimmte Anzahl von

Meistern zum Handwerksbetrieb zuließ. Anderseits aber lag eine ebenso starke Aufforderung zu diesem Zugeständniß in dem nicht zu übersehenden Umstande, daß früher in fast drei Viertheilen der Leipziger Bäckereien nur Pacht-Bäckereien waren, deren Abpachter an die Eigenthümer der fast durchgängig auf einzelnen Häusern beruhende, jedoch auch käuflich davon trennbaren Backgerechtigkeit selbst einen ziemlichen hohen Pachtzins zu entrichten hatten, dessen richtige Zahlung den oft beim Raths-Collegio einflußreichen Eigenthümern nur dann gehörig garantiert erschien, wenn man ihren ein Monopol zum Gegengewicht gab.

(Warum so viele Bäckereien in Leipzig ursprünglich nur Pachtbäckereien waren, dürfte am natürlichsten aus dem Umstande zu erklären seyn, daß ein guter Teil von dem auch ehedem hier, wie anderwärts, geistlichen Corporationen eigenthümlich zugehörte, welche die Backgerechtsame sofort verpachten musten als es nicht mehr tunlich war, sie durch ihre „hörigen Leute" ausüben zu lassen.)

Leider fehlt es an näheren, urkundlichen Angaben darüber, wie eine fest bestimmte Anzahl von Backbänken schon früherhin dem Betrieb des Bäcker-Handwerks Schranken stellte: doch scheint diese Anzahl schon seit dem letzten Dritttheil des sechzehnten Jahrhunderts immer zwischen fünf und zwanzig und dreißig geschwankt zu haben, bis sie sich seit dem Ende des siebenzehnten Jahrhunderts auf drei und dreißig festzustellen begann. Schon deshalb wird man nicht irren, wenn man annimmt, daß die positive von keiner Zukünftigen Veränderung der Verhältnisse abhängig gemachte Schließung der Bäcker-Innung mehr allmählig, als auf ein Mal Platz ergriffen, eben darum aber mit der Zeit desto festere Geltung genommen habe.

Die wichtigste spätere Haupt-Veränderung bei dem Leipziger Bäckereiwesen trat, von der Noth erzwungen, in den ersten Jahren des dreißigjährigen Krieges ein. Als nämlich im Jahre 1621 der Münz-Unfug der sogenannten Kipper und Wipper auch in Leipzig, wo man damals aus Münznoth vier- und achteckige, mit dem Stadtwappen versehene Messingbleche als Interims-Münzen auszugeben begann, nebst andern Uebeln eine außerordentliche Theuerung der ersten Lebensmittel herbeiführte, so daß der Scheffel Waitzen mit fünfzehn Gulden, der Scheffel Korn mit dreißig Gulden und der Scheffel Gerste mit neun Gulden bezahlt werden muste, und die Städtebäcker aus Getraidemangel sehr kleines, schlechtes, fast ungenießbares Kleyenbrod zu backen begannen, sah sich der Rath genötigt, unter dem 8. September 1621 einen freien Brod-Markt auszuschreiben, wodurch allen um Leipzig wohnenden Bauersleuten ausdrücklich erlaubt ward, Brod auf den Kauf zu backen, dasselbe nach Leipzig auf den Markt zu bringen und daselbst zu verkaufen.

Allerdings ward durch diese Anordnung das bisherige Monopol der Stadtbäcker nicht unwesentlich beschränkt; allein gerade, weil dies der Fall war, fiel es ihnen um so leichter, dasselbe wenigstens in jeder andern

Rücksicht ungeschmälert aufrecht zu erhalten; und obwohl es der Innung nicht gelang, jene an die Bauer-Bäcker erteilte Erlaubniß, die ursprünglich freilig nur in außergewöhnlichen Zeit-Umständen ihren Grund hatte, nach Beendigung des dreißigjährigen Krieges wieder rückgängig zu machen, so fand doch einige Zeit nachher der Stadtrath sich veranlaßt, die wiederholten Klagen der Stadtbäcker über die große Beeinträchtigung, welche ihr Gewerbsbetrieb durch den städtischen Brodhandel der Landleute erfahren, in soweit zu berücksichtigen, daß er unter dem 2. December 1697 eine eigene Polizei-Ordnung für die Bauer-Bäcker erließ.

Dießes Mandat lautet folgendermaaßen: „Ein E. Hochw. Rath hat mit sonderbarem Verdruß und Mißfallen von den vielen klagenden Einheimischen und Fremden vernehmen müssen, welcher Gestalt die sogenannten Bauerbecken und Mehlhändler eine Zeit hero die gegebenen Becken-Regimente und Ordnungen eignen Gefallens gröblich überschritten, denjenigen Platz, welcher ihnen zum Verkauf des Brodes angewiesen, nicht besuchet, vor und in der Stadt ihre Brode in gewisse Kammern und Häuser heimlich gebracht, und, eignen Gefallens, auch nur wem sie gewollt, ohne den gemachten Tax und gesetzten Preis verkaufet, dahero sowohl unter dem Armuth ein Brodmangel, als auch durch solchen unchristlichen Wucher und Theurung hiesiges Bäckerhandwerk und viele nothleidende arme Bürger und Einwohner betrübet und gekränket worden. Wann aber E. E. Hochw. Rath Amts- und -Obrigkeitswegen solchem unbilligen Beginnen keineswegs länger zusehen gemeint, als er es allen ernstes empfohlen haben, daß hinfüro: 1. Kein Bauernbecke oder Mehlhändler Macht haben soll, an den geordneten Markttagen — denn außer denselben ist er es garnicht befugt — Brod, Mehl oder Kleyen feil zu haben oder zu verkaufen; er habe sich denn vorher bei einem edlen und hochweisen Rath einschreiben lassen. 2. Alle diejenigen, so eingeschrieben, sollen an keinen andern Orte das Brod verkaufen, als auf dem Platz, so ihnen angewiesen. 3. Keiner soll etwas verkaufen, er habe denn vorhero den geschworenen Brodwäger wägen, und das Gewicht nach dem gegeben Regiment darauf schreiben lassen. 4. Es sollen auch die Bauernbecken kein Brod in die Häuser tragen, sondern alles auf die hierzu verordnete Waage schaffen. Wenn es gewogen und das Gewicht darauf verzeichnet, mögen es diejenigen, so Brod bei ihnen bestellet, durch die Ihrigen an der Waage abholen lassen. 5. Die Bauerbecken und Mehlhändler, welchen E. E. Rath erlaubet, an den gewöhnlichen Markttagen und an dem Orte, welcher hierzu verordnet, feil zu haben und zu verkaufen, sollen länger nicht, als bis zwölf Uhr sitzen bleiben. 6. Was sie sodann nicht verkaufet, sollen sie weder in den Häusern der Stadt, auch nicht auf den Collegiis einsetzen, sondern mit sich wieder hinaustragen, und nicht wieder mit zu Markte bringen.“ (Das Einsetzen des nicht verkauften Brodes in dem Collegien-Gebäude der Universität mochte wohl zunächst von den Landleuten aus den sogenannten Universitäts-Dörfern, welche Brod zu Markte brachten, als Auskunftsmittel

benutzt worden seyn, sich noch nach beendetem Markttag Absatz für unverkaufte Waaren zu verschaffen). 7. „Diejenigen, es seyen Bürger, Einwohner, Schutzverwandte oder Bauern, welche Brod oder Mehl bei sich einsetzen lassen (oder Brod ungewogen und unbeschrieben in die Häuser tragen oder tragen lassen) sollen nebst dem Brod, Mehl oder Kleyen, so verfallen, ein neu Silberschock zur Strafe zu erlegen schuldig, auch nach Befinden noch höherer willkürlicher Strafe gewärtig seyn. 8. Wegen des Kuchen-Backens und Verkaufung des Brods in der ersten Marktwoche der drei Jahresmärkte bleibet es bei bishero gehaltener Observanz und Ordnung. 9. Sollen diesem noch alle diejenigen, welchem Brodmehl oder Kleyen nach obiger Maase zu feilem Kauf herein zu bringen erlaubt wird, forthin alle Jahre zugleich auf einen Tag, als jederzeit Dienstags nach der Zahlwoche des Neuen-Jahres-Marktes, bey E. E. Rath oder dessen hierzu Verordneten sich angeben und um fernere Erlaubniß anhalten; diejenigen aber, so keine Erlaubniß erlanget, gleichwohl aber dieser Ordnung, welche dem armen Manne und allen Einwohnern zu Gute wohlmeinend gemacht, muthwillig sich wiedersetzen, sollen nicht allein mit Verlust dessen, was sie heimlich eingeschleppt, sondern auch nebst denen, so hierzu geholfen, anderweit der Gebühr nach bestrafet werden."

Die in diesem Mandat ausgesprochenen Grundsätze erweisen sich bei näherer Prüfung als durchaus billig. Während nämlich die bei den Dorfbäckern eingerissenen Unordnungen gerügt und abgestellt und ihrem Rechte gegenüber die Befugniß der Stadtbäcker thunlichst aufrecht erhalten werden, ist durch den letzten Teil der Verordnung den Stadtbäckern sogar die Aussicht eröffnet, für den Fall, daß es ihnen möglich sein sollte, durch ihre eigne Innungstätigkeit allein sämtliche Bedürfnisse an Bäckerei für die Bewohner von Leipzig herbei zu schaffen, die Dorfbäcker wieder von der Concurenz mit den Stadtbäckern ausgeschlossen zu sehen: denn die Bestimmung, daß von den Dorfbäckern die Erlaubniß, Brod für die Stadt zu backen, und da zu verkaufen, jährlich von Neuem erbeten werden sollte, kann keine andere als jene Bedeutung haben; zumal, da hierbei die Möglichkeit erwähnt ist, daß nur einige der Ansuchenden abfällig beschieden würden.

Die Bäcker-Innung selbst richtete zwar seit dieser Zeit ihr Absehen nicht mehr auf gänzliche Verdrängung der Dorfbäcker, denn sie fühlte recht gut, daß die Ansprüche einer rasch zunehmenden Bevölkerung von einer festgeschlossenen Anzahl von Meistern sich immer weniger leicht befriedigen lassen würden, und der allmählig in den Gang gekommene Kuchen-Verkauf brachte den Stadtbäckern weit größern Vortheil, als die gewöhnliche Brodlieferung, so daß sie die letztere mit der Zeit als Nebensache zu betreiben begannen.

Allein es fehlte dennoch nicht an indirecten Versuchen, die von Seiten des Publikums geltend machende Begünstigung der Dorfbäcker vor den Stadtbäckern durch obrigkeitliche Anordnungen zu hintertreiben, und

eben deshalb ward schon unter dem 17. Juli 1695 ein neues stadträthliches Mandat über die Befugnisse der Dorfbäcker erlassen. Es lautet dasselbe also: „Wir Bürgermeister und Rath der Stadt Leipzig thun hiermit kund: demnach bishero Ober-, Vier und andere Meister des Bäckerhandwerks allhier zu vernehmen gegeben, wasmaaßen ihnen durch allerhand bey den fremden Brod und Kuchelbäckern auch Mehlverkäufern eingerissene Unordnung Eintrag in ihrer Nahrung geschehe, dahero sie um Schutz und Hülfe gebeten haben wolten, und wir dann befunden, daß schon in vorigen Zeiten zu unterschiedenen Malen deshalb gewisse Verordnungen gethan und publizirt worden, über denen, sofern sie nicht nach Gelegenheit der Läufte und Umstände geändert, billig zu halten, und also auch in diesem Stück gemeiner Nutzen zu verbessern. Als haben wir die alten Ordnungen hiermit nachstehender Maaßen verneuern und wiederholen wollen, daß nämlich die Bauer-Bäcken, denen wir Brod herein zu backen vergünstigt, kein anderes, als gut kernweiß und gut Roggenbrod, auch solches außer Meßzeiten an keinem andern Tage in der Woche als an den ordentlichen Markttagen, herein bringen, dasselbe nirgends wo, weder in noch vor der Stadt ab oder einsetzen, sonder alles auf den Markt an den hierzu bestimmten Ort tragen, oder mit Schubbkarren führen, kein Brod, das weniger, als zween Groschen nach den Gewichte werth ist, haben, auch nichts Pfennig oder Stückweise verschneiden, weniger das Brod ungewogen, sondern anderer Gestalt nicht, und zwar jegliches Stück in sonderheit, als nach der Waage und dem jedesmal gesetzten Bäcker-Regiment verkaufen, dasselbe nicht hausieren tragen, auch keiner länger, als bis ein Uhr feil haben, das unverkaufte nicht in der Stadt oder Vorstädte einstellen und stehen lassen, und sich sonst in allen Stücken den ehemals hierunter publicirten Gesetzen und Ordnungen gemäß bezeigen sollen: Alles bei Verlust des Brodes und anderer unnachlässigen ernsten Strafe; gestalt wir bis auf Aenderung, welche wir uns auf allen Fällen vorbehalten, hierüber fest zu halten wissen wollen."

Hierdurch wurde zwar in der Hauptsache nur das frühere Gesetz eingeschärft, indessen doch der Einzeln-Verkauf des Brodes unter dem Werthe von zwei Groschen ausschließlich den Stadtbäckern vorbehalten, und damit diesen ein nicht unbedeutender Vorteil eingeräumt; wie denn überhaupt letztere durch die vom Rathe genommenen Maaßregeln so wesentlich geschützt wurden, daß man sich späterhin sogar veranlaßt sah, den Dorfbäckern etwas Mehreres, als das bisher Zugestandene zu verwilligen, weshalb ihnen z. B. seit der Mitte des achtzehnten Jahrhunderts auch der Verkauf von Groschenbröden, und der Absatz ihres Vorrats an bestimmte Kunden, zu denen sie Markttages nach erfolgten Wiegen ihres Brodes in die Häuser gehen durften, anfangs ausnahmsweise, und dann unbeschränkt bis auf weiteres erlaubt ward.

Als Beleg für die Form dieser sogenannten Bäcker-Regimente mag beispielsweise ein solches hier Platz finden, welches wir eben so, wie die

beiden zuvor mitgeteilten Mandate, aus den „Ordnungen, Privilegien und Statuten der Stadt Leipzig“ (Leipzig 1701. 4. S. 451) entlehnen. Es ist vom 25. Oktober 1700 datirt und lautet also: „Bey Einkauf von Waizen den Scheffel à 80 bis 86 Groschen, von Korn den Scheffel à 61 bis 68 Groschen. Der Stadtbäcke soll von einem hausbacknen Brode zu backen zum höchsten drey Pfennige nehmen, auch bei Vermeidung unnachlässiger Strafe Brod und Semmeln wohl ausbacken und geben Vor 1 Pfennig Semmel Vier ein virtel Loth, vor 8 Pfg. Semmel 12 drei virtel Loth, vor 1 Pf. weiß Brod 7 Loth, vor 3 Pf. weiß Brod 21 Loth, vor 1 Groschen gut Roggenbrod 3 Pfund. Wobei zu bemerken, daß hinfüro in den Messen das Brod und Semmeln gleichfalls gewogen, und nach vorgeschriebenem Gewichte examinirt werden, auch ein jeder Becke schuldig seyn soll, eine Waage und richtig Gewicht in seiner Backstätte zu halten, damit ein jedweder, so etwas kaufet, freye Macht habe, solches aufzuziehen, und ob es das gesetzte Gewichte habe, zu prüfen. Der Bauerbecke aber soll das Brod auf den Markt öffentlich feilhalten und ungewogen niemals verkaufen noch in die Häuser tragen, bei Verlust dessen, was solcher Gestalt angetroffen wird, und soll geben: vor 1 Groschen gut weiß Brod 3 Pfd., vor einen Groschen gut Roggenbrod $3^1/_2$ Pfd.“

Aus der Geschichte der Bäckerinnung zu Meißen.

Die Bäckerinnung zu Meißen a. d. Elbe gehört zu den ältesten Innungen der jetzigen Zeit; denn sie wurde im Jahre 1500 errichtet. Viele Dokumente sind von ihr erhalten worden, die zu ihrem vierhundertjährigen Bestehen teilweise veröffentlicht wurden. Aus denselben geben wir das Bedeutendste wieder. Die vorhandenen Innungsakten reichen nicht bis zum Anfang der Innung zurück, ihr Verbleib erklärt sich aus der im Jahre 1647 von Mitgliedern selbst aufgestellten Handwerksordnung, die eingangs folgenden Wortlaut hat: „Wir Ober- und andern Meister des löbl. Bäckerhandwerks allhier, haben sämtlich beschlossen, dieweil zu verschiedenen Malen, durch Feindeseinfall, Taxen, Bücher, Briefe und Verordnung ruiniert, verloren und zum Teil verbrannt sind, folgende Artikel aus dem Saubt-Briefe in dieses Buch zu schreiben, damit unsere Nachkommen zur Zeit dermal auch sehen können, was wir in diesen schweren, gefährlichen, betrübten Handwerks-Zeiten für Ordnung erhalten haben, dieweil in solchen Kriegs- und Pressuren unser Handwerk mehr im Abnehmen, als im Zunehmen begriffen.“ Gemeint sind hier die Verheerungen und Verwüstungen des Dreißigjährigen Krieges, über welche wir später, soweit Meißen und das Handwerk in Frage kommen, berichten werden.

Es berichten ferner die vorhandenen Akten über Ausführungen von Meisterstücken in ihren Details 1679 das erste Mal, wenngleich ihr Bestehen schon aus den Anfängen ersichtlich ist. Ein solches Meisterstück

bestand z. B. „aus Vermahlung von Roggen und Weizen und der Herstellung des üblichen Gebäcks", in beiden Fällen waren je zwei Meister als Prüfungsmeister tätig, die als „Viermeister-Kommission" nebst dem Obermeister die Meister-Protokolle unterzeichneten. Ein solches Protokoll lautet wörtlich: „Heute, dato den 19. März 1690, hat Johannes Moritz sein Meisterstück verfertigt und darauf dieses Monats vor offener Lade im Beisein des ganzen Handwerks, jung und alt, zu einem vollkömmlichen Meister gesprochen worden, gebot dem Handwerk wegen seiner Defekte (gemeint sind die Fehler beim Meisterstück) zur Strafe 1 Taler, zur Büchse 1 Taler, wegen seines Meisterrechtes 1 Taler, davon kommen 15 Groschen in den gemeinen Kasten, das Brot und die Semmeln, welches die Meister empfangen (vermutlich Gebäck vom Meisterstück zur allseitigen Beurteilung), hat er geschenkt, das Bier, welches bei der Besichtigung getrunken, hat er bezahlt, aber den Wein hat er halb und das Handwerk auch halb bezahlt, welches zusammen 32 Kannen gemacht, die Kanne zu zwei Groschen."

Aus vorstehendem ist zu ersehen, daß ein Anfang immerhin schon mit bedeutenden Geldopfern verbunden war, über die allerdings eine Stundung und ratenweise auf mehrere Jahre verteilte Abzahlung ausgesprochen wurde.

Wenn man nun aber nach vorangegangenem Meisterstücke annehmen wollte, es hätte dann jeder seine gute und sichere Existenz, so werden wir durch nachstehendes, wörtlich lautendes Protokoll eines ganz andern belehrt. „Anno 1693, dato 1. November, ist das Handwerk, jung und alt, beisammen gewesen, wegen ein oder anderen Handwerks-Notdurft, zu opfern, dabei auch unser Mitmeister Hans Moritz (gemeint ist Johannes Moritz, über dessen Aufnahme 1690 eben berichtet), bei solcher Versammlung auch erschienen und vorgebracht, wie daß die Nahrung bei ihm so gar schlecht, daß er fast nicht wußte, wie er sich mit den Seinen sollte hinhelfen, dieweil der Meister ohne ihm, bei dieser Stadt itzo, viel vor'm Tore und in der Stadt, die Gassen zwei-, drei- und vierfach besetzt waren usw., er bittet schließlich, da er sich einem anderen Beruf widmet, man möchte ihm sein Meisterrecht belassen, falls er später das Bäckerhandwerk wieder ausüben will."

Es hat also Ende des siebzehnten Jahrhunderts auch verarmte Zunftmeister gegeben, und Klagen über die Not der Handwerker nach den Verheerungen des Dreißigjährigen Krieges finden sich wiederholt verzeichnet. Während dieses Krieges wurde Meißen in der Zeit von 1635 bis 1637 in der furchtbarsten Weise heimgesucht. Es würde zu weit führen, all dieses schreckliche Elend und die bittere Not, welche diese Zeit über das ganze Meißener Handwerk gebracht hat, aus der Geschichte Meißens aufzuzählen. Nur das möge gesagt sein, daß die Handwerker außer den schweren Lasten der Belagerung zu den unglaublichsten, zum Teil sogar unausführbarsten Lieferungen, wie es in bezug auf Fleisch, Brot und

Kleidung von den bestehenden Innungen verlangt, unter Androhung schwerer Strafe gezwungen wurden.

Nach jenen denkwürdigen Tagen des 6. und 7. Juni 1637, an denen, durch die Schweden verursacht, die große Feuersbrunst gewütet, die Stadt in einen Trümmerhaufen verwandelt und so das Maß der Leiden bis zum Höhepunkt gesteigert wurde, lesen wir in der Geschichte Meißens folgendes Bemerkenswerte: „Wüste und leer. Das war die Signatur von Meißen nach der Katastrophe vom 6. Juni 1637. Zahlreiche Bewohner hatten auswärts eine Zuflucht gesucht, namentlich in Dresden. Bis in den Winter wütete die Pest; noch im November fand man die Opfer der Seuche auf der Straße. Noch im April 1638 gab es im ersten Viertel nur 9, im zweiten nur 22, in der ganzen inneren Stadt nur 102 bewohnte Häuser; genau soviel lagen in Asche; 72 waren öde, wüst, verlassen; die Vorstädte zählten noch 270 bewohnte Häuslein, meist nur ärmliche Hütten, und 158 wüste Stellen. In der Stadt gab es nur noch 126, in den Vorstädten 194, zusammen 320 lebende Bürger und Mitbürger, darunter viele alte und kranke Leute, größtenteils so blutarm, daß sie nicht das liebe trockne Brot hatten, selbst ein alter Notarius ging Almosen vor den Türen sammeln."

Es bedarf wohl weiter keiner Begründung, da uns ja doch auch die geschilderten Ereignisse die Geschichte lehrt. Das einst so friedliche Städtchen Meißen, welches 1481 mit den Vorstädten 2000 Einwohner zählte, wovon bereits 135 ansässige und 21 unansässige Handwerksmeister (die sich wie folgt verteilen: 21 Schuster, 19 Fleischer, 16 Schneider, 13 Schmiede, 11 Böttcher, 8 Bäcker, 7 Tuchmacher, 4 Kürschner, 4 Krämer, 3 Barbiere und noch verschiedene einzelne teils unansässig, darunter noch ein Bäcker) ihre Existenz hatten, bestätigte in seinem Zustand noch fast eineinhalb Jahrhunderte den bereits geschilderten bedenklichen Verfall des ganzen Handwerks.

Zur Bäckerinnung selbst gewendet, weisen Aktenstücke von 1647, am Ende der Kriegsjahre, nach, daß trotz aller schwer durchlebten Zeit dieselbe durch neuaufgestellte Handwerksordnungen auf Grund von bestehenden Zunft- und Bannrechten bemüht ist, ihre wirtschaftliche Lage einigermaßen wieder zu verbessern. Jedoch ist nicht ersichtlich, daß dies in vollem Maße gelungen; wenigstens kann nicht gesagt werden, daß wiederum eine günstige Entwicklung eingesetzt hätte, das Fortbestehen war eben nur in genannten Gerechtsamen, die ein bestimmtes und sicheres Einkommen garantierten, und auf welche wir später noch zurückkommen, zu suchen; freilich waren aber auch die Wunden des Krieges zu große, als daß sie in kurzer Zeit hätten überstanden werden können; wenngleich ein volles Jahrhundert Friede und Ruhe eingekehrt war, um so mehr und nachhaltiger brachte der Zweite Schlesische und Siebenjährige Krieg für Meißens Bürger neue Mühen und Beschwerden.

Erstgenannter Krieg, welcher zwar nur von kurzer Dauer war, brachte aber nach der geschichtlich so berühmten Entscheidungsschlacht im

nahen Orte Kesselsdorf (15. Dezember 1745) und dem am 24. Dezember folgenden Frieden zu Dresden für Meißens Bürger neue schwere Lasten mit der Bestimmung: daß die Stadt Meißen auf mehrere Monate das ganze preußische Lazarett, welches inklusive Bedeckung mehrere tausend Mann stark war, zu übernehmen hatte, wovon jeder Bürger 10 bis 15 Mann ins Quartier bekam. Was dies bedeutete, beweist, daß von diesen schwer kranken und verwundeten Offizieren und Mannschaften bis zum 2. April 1746, mit welcher Zeit das Lager aufgehoben wurde, 35 Stabs- und Oberoffiziere sowie 719 Unteroffiziere und Gemeine, letztere teils ohne ihren Namen festzustellen, verstarben und beerdigt werden mußten.

Noch weit Schlimmeres an Opfern von Geld und Gut bringt für Meißen die Zeit des Siebenjährigen Krieges, während dessen Dauer nach der Geschichte Meißens die fortwährende Einquartierung mehr als 150 000 Mann und 60 000 Pferde betragen hat, wozu ferner noch kommen die Auferlegung von Rekrutengestellungen von mehr als 500 Mann mit einem baren Vorschuß von 12 265 Talern sowie die unter größter Gewalt erpreßten Lieferungen (wo u. a. auch 100 Faß Wein angeführt) und Brandschatzungen, die einen Betrag von 120 000 Talern erreichen. Wenngleich von letzteren auf mündliche Vorstellung beim König von Preußen 32 500 Taler erlassen wurden, mußten dennoch 87 500 Taler bar bezahlt werden. Das war eine fast unerschwingliche Belastung für die Bevölkerung, noch verschlimmert durch eine eingetretene kolossale Teurung, die im Gefolge dieses Krieges einsetzte.

Die Stürme von 1806 bis 1809 waren mehr oder minder gnädig an der Stadt Meißen vorübergegangen, nicht ahnend, was nach kaum einjähriger Ruhe mit furchtbarer und verheerender Gewalt folgen sollte; denn bereits im April 1811 begannen fremde und sächsische Truppenmassen hier durchzumarschieren beziehungsweise Quartier zu nehmen, so daß die am 15. Februar 1812 erfolgte Mobilmachung sich pünktlich und leicht vollzog. Was weiter geschah, ist noch durch Sachsens Geschichte in zu guter Erinnerung, als daß es aufgezählt zu werden brauchte; nur darauf sei verwiesen, daß hierbei das eroberte Sachsen mit seinem Heere der Spielball im Wechsel der Ueberlegenheit gewesen und noch lange, auch nach der geschichtlich so berühmten Völkerschlacht bei Leipzig und der von hier bis 1815 geführten preußischen Regierung und der mit dem Wiener Kongreß bedingten Teilung Sachsens, ist es der Tummelplatz von Hunderttausenden fremder Kriegsvölker gewesen, wovon in reichem Maße auch Meißen bedacht wurde; denn Massen von Einquartierungen setzten sich fort bis zum Jahre 1818, wo das letzte Mal vom 21. bis 28. Dezember Meißen von dichten Scharen erfüllt war.

Was all diese unglücklichen Jahre auch dem Handwerk gebracht, ist wohl erklärlich, und es kann, zur Bäckerinnung Meißens übergehend, mit folgendem wörtlich lautenden Aktenstück über Erhebung von Steuern bewiesen werden.

Ueberſicht aufs ganze Fixum für ein Jahr (1822).
1100 Taler General- und Land-Accis (Fixum ins Finanzkolleg).
104 Taler Einem Hocherl. Rat zur Unterhaltung der Laternen.
190 Taler Mahlgroſchen ins Steuerkolleg.
346 Taler Neue Kriegsanlagen vom 18. Oktober 1820.
43 Taler Alte Kriegsanlagen vom Siebenjährigen Kriege.
36 Taler für den Rechnungsführer.

Summa 1819 Taler, die von den zurzeit in Meißen beſtehenden 20 Bäckereien, vierteljährlich 445 Taler 18 Groſchen zu erheben waren. Es ergibt dies den anſehnlichen Durchſchnitt von jährlich 273 Mark auf einen Betrieb, welcher angeblich nach „Schußrahl" à 50 Mark an die Innungskaſſe abzuführen hatte. Genannte Kriegsſchuld iſt in gleicher Höhe bis zum Jahre 1855 erhoben worden.

Vom Bäckergewerbe in München.

Die Entſtehung des Münchener Bäckergewerbes fällt in die Zeit der Gründung der Stadt ſelbſt. Dieſe wurde gegründet im Jahre 1158, und ſchon 100 Jahre ſpäter iſt in der Chronik der Stadt München auch ſchon von einer Bäckerzunft die Rede. Dieſe Zunft beſtand volle 600 Jahre hindurch bis zur Einführung der Gewerbefreiheit in Bayern im Jahre 1868, ohne in der Hauptſache in ihrem Weſen und Charakter etwas zu ändern. Ihre Entſtehung bezw. Gründung mag die Zunft der Münchener Bäcker, wie alle damaligen zünftleriſchen, gewerblichen Vereinigungen, jedenfalls dem damals noch ziemlich kulturloſen und rohen Zuſtand der erſt allmählich ſich aus dem Zeitalter der Barbarei heraus entwickelnden Menſchheit, welcher Zuſtand natürlich auch eine beſtimmte Unbehilflichkeit des einzelnen in gewerblichen Dingen mit ſich hatte, verdanken. Dieſen, dem noch jungen gewerblichen Leben überhaupt jedenfalls ſehr nachteiligen Zuſtand glaubte man eben durch eine Vereinigung aller beheben zu können, dadurch, daß der einzelne, der ſchon etwas mehr Vorteil im Gewerbe beſaß, dieſen durch die Zunft auch auf ſeine Zunftgenoſſen übertragen ſollte. In dieſem Sinne mögen allerdings die Zünfte und auch die Münchener Bäckerzunft viel Gutes und für die Allgemeinheit Segenbringendes an ſich gehabt haben; doch wendete ſich das Blatt immer nur zu bald zuungunſten des Gewerbes ſelbſt und auch der Allgemeinheit. So auch bei der Bäckerzunft in München.

Sich ſehr raſch entwickelnd, wurde ſie auch bald mit beſonderen Privilegien ausgeſtattet, die ſie jedoch in einer ſolchen Weiſe für ihre Genoſſen (Mitglieder der Zunft) auszunützen verſtand, daß die Zunft der Bäcker manchmal ſehr ſtark als Laſt der Bevölkerung Münchens galt. Eine Gewerbeordnung im heutigen Sinne gab es damals noch nicht;* die

* Die erſte, ſich auf das ganze Königreich Bayern erſtreckende Gewerbeordnung wurde am 25. Dezember 1825 erlaſſen.

Zunft machte sich diese — anfangs* — selbst, nur mußte sie immer erst von der jeweiligen Stadtverwaltung anerkannt werden. Daß sie dabei alle zünftlerischen Klauseln und Bestimmungen in diese Ordnung aufnahm, versteht sich ganz von selbst. Es konnte nicht jeder Beliebige das Handwerk der Bäcker erlernen; der dieses wollte, mußte erstens einmal „ehrlicher Abkunft" sein, das heißt: er durfte weder unehelicher Geburt sein, noch durfte er von sogenannten „Unfreien" abstammen.

Die gesetzlichen Bestimmungen, unter welchen es einem erlaubt war, sich in München eine „Peckhengerechtigkeit" (d. h., ein Geschäft) zu erwerben, schrieben vor, daß einer ein Vermögen von zehn Pfund Pfennig nachweisen mußte; weiter mußte er ein Pfund Pfennig Aufnahmegebühr an die Stadt zahlen und Bürgschaft dafür aufbringen, daß er unter fünf Jahren die Stadt nicht verlaßen würde. Später wurde von der Zunft dieses dahin erweitert, daß einer fünfzig Pfund Pfennig haben mußte, und zugleich wurde der Befähigungsnachweis eingeführt.

Eine Hauptbetätigung der Bäckerzunft war es, dahin zu trachten, daß der Zunftgenossen nicht zu viele wurden, also ein Nichtaufkommenlassen der Konkurrenz.

In puncto dieses mußte die Zunft recht erfolgreich gewirkt haben, denn vom Jahre 1680 bis zum Jahre 1825 hatte die Zahl der Bäckereibetriebe in München nur um ganze zwei zugenommen, während die Einwohnerzahl in dieser Zeit fast um das Dreifache gestiegen war.

Im Jahre 1680 betrug die Zahl der Bäckereien 70 und 1825 72. Man könnte die geringe Zunahme der Bäckereibetriebe leicht auf die vielen Unannehmlichkeiten und Hindernisse zurückführen, die demjenigen, der sich selbständig machen wollte, bereitet wurden durch die Zunft und Stadtverwaltung, wenn wir nicht wüßten, daß die Zünfte und so auch die Zunft der Bäcker sehr oft eine „Gerechtsame", d. i., ein Geschäft aufkauften und den Betrieb in solchem einfach einstellten.

Es durfte kein Bäcker, außer in seinem Geschäft, woanders Brot verkaufen als im sogenannten Brothaus am Marienplatz und auf der Dult, und da war ihm die Zeit, während welcher er verkaufen durfte, noch genau vorgeschrieben. Vorschriften seitens der Zunft für die Genossen gab es überhaupt eine ganze Menge, zum Teil sehr drakonischer Natur. So durfte kein Meister früher „anbrennen", als ihm durch die Zunft vorgeschrieben war; wer dagegen handelte, mußte ein bis zwei Pfund Wachs bezahlen. Es gab sogenannte „Schönbäcker" und „Sauerbäcker", jedenfalls Weißbäcker und Schwarzbrotbäcker. Jeder Meister mußte sich zu dieser oder jener Kategorie erklären; dann durfte er aber auch keine andre Brotsorte anfertigen als bei seiner Kategorie üblich war. Er mußte Form und Gewicht genau einhalten; durfte also, weil z. B. nur Einkreuzer-Laibl üblich waren, keine Drei- oder Sechskreuzer-Laibl machen.

* Später wurden die „Zunftartikel" überhaupt von der Stadtbehörde gemacht und dann von dieser den Zünften anheimgegeben.

Sollte es sich aber gar einmal einer erlaubt haben, eine Probe von einem andern als üblichen Gebäck zu machen, so mußte er eine für die damaligen Verhältnisse sehr hohe Strafe von 11 Gulden an das Handwerk zahlen. So hat also die Zunft nicht nur konservierend gewirkt in bezug auf die Zahl der Betriebe, sondern auch auf die Arbeitsmethode, den Brotpreis und die Brotqualität. Da aber die damals üblichen Brotsorten in bezug auf Qualität nichts weniger als von besonderer Güte gewesen sein sollen, so ist es auch begreiflich, daß manchmal die Bevölkerung Münchens das von außen eingeführte Brot, welches besser schmeckte als einheimisches, diesem vorzog. Schon am Ende des vierzehnten Jahrhunderts und zu Anfang des fünfzehnten führte man in München von außen Brot ein, und unter diesen „Importeuren" waren namentlich die Melber von der damals noch nicht zu München gehörigen Au am meisten vertreten. Den „zünftigen" Meistern von München war diese Konkurrenz nicht nur über die Seele, sondern auch über den Geldbeutel zuwider, und sie petitionierten deshalb mehrmals an die Stadt- und Landesbehörden, daß diese ihnen die Konkurrenz vom Halse schaffen möchten, wobei sie sich zur Bekräftigung ihrer Petitionen auf einen sogenannten Gnadenbrief vom Kaiser Ludwig beriefen, wonach in einem Umkreis von drei Stunden außerhalb der Stadt München keine Bäckerei betrieben werden durfte. Nun, die Auer Konkurrenten waren aber keine Bäcker, sondern Melber, und traf wahrscheinlich der kaiserliche Gnadenbrief nicht auf sie zu, und von ihrem Rechte, jede Woche an einem bestimmten Tage ihr Brot in der Stadt zu verhausieren oder auf ihrem Verkaufsplatz am Rindermarkt zu verkaufen, machten diese fortan den ausgiebigsten Gebrauch, wobei nicht zu vergessen ist, daß das Schwarzbrot der Auer von sehr gutem Geschmack war, also das der Münchener Zunftmeister einfach in jeder Beziehung übertraf. Dieser Kriegszustand auf dem Gebiete der Konkurrenz dauerte fast volle 400 Jahre hindurch, bis endlich die Behörde zugunsten der Auer — zum größten Aerger der zünftigen Münchener Meister natürlich — entschied und den Auern gestattete, „wegen des schlechten, schwarzen, unansehnlichen und ungeschmacken Brotes, so die hiesigen Bäcker haben", ihr Brot an jedem Tage und zu jeder Zeit in der Stadt zu verkaufen.

Eine Umwälzung hinsichtlich der Arbeitsmethode und Gebäcksorten, namentlich im Münchener Bäckergewerbe, hat der Anfang des neunzehnten Jahrhunderts gebracht, und zwar wurde diese Umwälzung bedingt durch den Regierungsantritt der Pfälzer Linie des Wittelsbachischen Hauses. Kannte man vorher in München als Weißbrot nur sogenannte „platte" Semmeln oder auch Doppelsemmeln genannt, und als Mürbbrot Eierweckeln, so gab es hernach auch bald Mundsemmeln, Mannheimer Bretzen und auch andres Zuckergebäck. Das Gefolge des neuen Kurfürsten Max Joseph aus Pfalz-Zweibrücken hatte einen viel feineren Geschmack mitgebracht und konnte dem hiesigen Gebäck absolut keinen Geschmack abgewinnen, was den damaligen Pächter der kurfürstlichen Hofpfisterei, Jakobi,

gleichfalls aus der Rheingegend zu Hause, veranlaßte, jene Brotsorten, wie sie in seiner und des Kurfürsten Heimat üblich waren, einzuführen. Die neuen Gebäcksorten erfreuten sich sehr bald auch des Geschmackes der Münchener — manche, namentlich solche aus besseren Kreisen, hielten es für standesgemäß, Brot aus der Hofpfisterei zu essen —, und trotzdem von seiten der Zunft und der Behörden jenen Meistern, welche diese neuen Sorten nachmachten, viele Schwierigkeiten und Hindernisse bereitet wurden, führten sich diese bald allgemein ein. Es ist schon betont worden, daß die Münchener Bäckerzunft eine Menge von Vorschriften für die Zunftgenossen erließ, und daß auf den geringsten Verstoß gegen eine derselben zum Teil sehr hohe Strafen festgesetzt waren. Da nun die Zunft aber einmal ihre Genossen vollständig unter ihren Fittichen hatte, so konnte sie es sich auch erlauben, ihnen vorzuschreiben, daß keiner mehr Mehl kaufen durfte, als er brauchte. Wer im Jahre 1772 einen Scheffel Getreide teurer als mit 24 Gulden bezahlte, mußte drei Pfund Wachs an die Zunft zahlen. Weiter wurde bestraft, wer den Vorstehern und Führern der Zunft „das Maul zu grob anhängte" oder sich gegen diese „grob" benahm, wer mehr Schweine schlachtete als ihm vom Handwerk erlaubt war, oder wer auf einen Bazen- oder Achterlaib Kümmel tat usw.

Verhängte die Münchener Bäckerzunft schwere Strafen über ihre Mitglieder bei den geringfügigsten Vergehen, so gab es auch in München eine Unzahl von polizeilichen Vorschriften mit Strafandrohungen gegen Uebergriffe der Bäckermeister dem Publikum gegenüber. Einer Münchener Polizeiübersicht vom Jahre 1805 entnehmen wir folgende weitschweifigen Bestimmungen über die Art des Brotbackens:

Sorge für den Lebensunterhalt dieser Menschenzahl.

a) Betreff der Lebensmittel in Rücksicht des Brodes.

§ 519. So wie nun das Gewicht des Mehles von jenem des Getreides abgezogen wurde, so bezeigte es sich, wie viel Gewicht durch Verstaubung und Ausdünstung verloren gegangen sey. Da nun vermöge Generalien-Samlung 2. Band Seite 870 beym Zenten Getreid nicht mehr als 3 Pfund zur Verstaubung passiren, so wurden die Sargen sowohl, als Beutelkasten und Steige nochmals untersucht, ob nicht in einem derselben ein Fehler liege, welche Ursache der weit beträchtlicher erfolgten Verstaubung gewesen seyn möge.

§ 520. Nunmehro wurde mit dem Brodbacken angefangen, und zwar mit dem Semmelbrode.

1. Um 5 Uhr Morgens wurde auf das weiße Brod eingedämpfelt, und genau bemerkt, wie viel Semmelmehl, wie viel warmes Wasser und wie viel Germ nach Maß und Gewicht dazu verwendet wurde, sohin wie schwer das Dämpfel geworden sey.

2. Um $^1/_2$2 Uhr Nachmittags wurde zum Semmelteig gemehret, sohin genau notirt, wie viel Semmelmehl und Wasser zu dem Dampfel dazugethan, in den Bachtrog geschüttet und durcheinander gearbeitet worden sey.

3. Um $^1/_4$4 Uhr wurde zum Semmelmehlteige eingesetzt, sohin genau notirt, wie viel Semmelmehl und Wasser wieder in den Bachtrog eingemischt, und mit der bereits eingemischten Masse eingearbeitet worden sey.

4. Um $^3/_4$ auf 6 Uhr Abends wurde der Ueberrest des Semmelmehls eingemischt und genau bemerkt, wie viel dieß, so wie das dazu gethanene Salz

betragen habe, und wie viel Mehl man zum Auswürken beseitiget habe, welches sich beym Auswürken wieder an den Teig anhängt und damit verbacken wird.

5. Aus allen obigen Resultaten wurde nun die Summe des Semmelteiges und dessen Gewichtes zusammengesetzt.

6. Nun wurde zum Auswürken des Brodes geschritten, und dabey die laufende Brodtariffe als Norma angenommen.

7. Man notirte genau, um wie viel schwerer man die 2 Pfennig Semmeln, die 1 Kreuzer Semmel, und die Spitzweckeln am Teig einlegte, um ausgebacken die tarifmäßige Schwere erzielen zu können, und bemerkte dabei, wie viel Kümmel und Aniß im Gewicht auf die Spitzweckel gestreut worden sey.

8. Nun wurde genau aufgeschrieben, wie viel Piecen 2 Pfg. Semmeln, wie viel 1 Kreuzer Semmel, und wie viel Spitzweckeln erzeugt worden seyen.

9. Diese Piecen multiplizirte man, und zwar jede Gattung insonderheit, mit dem Gewichte, monach selbe gearbeitet und eingelegt worden seyen, — addirte diese 3 Gewichte der 2 Pfg. Semmeln — 1 Kreuzer Semmeln und Spitzwecken — verglich die daraus erfolgte Summe mit der oben Nr. 5 gefundenen Summe des Semmelteiggewichtes und fand, daß, obwohlen kein Teig beseitigt worden ist, in den daliegenden fabrizirten 2 Pfg. Semmeln und 1 Kr. Semmeln und Spitzweckeln doch weniger Teig herauskäme, als die ganze Masse des rohen Semmelteiges ausgemacht hat. Bei genauer Erforschung fand man, daß dies davon herrühre, weil beim Auswürken nicht jede Semmel auf die Waage gelegt wird (indem sonst die ersten Semmeln vergehen würden bis die ersten fertig sind), sondern der Bäcker, wen er einmal das Gewicht recht inne hat, legt immer nur die 10te oder 12te Semmel auf die Waage, und arbeitet inzwischen nach dem Gefühle seiner Hände fort; und da ist es den wohl möglich, daß die Differenz des Gewichtes eingearbeitet sein mag.

10. Nunmehro wurden die Semmel eingeschoßen und gebacken, und als sie aus dem Ofen herauskommen, partienweise immer um 12 Krz. zusammen, wieder gewogen. Da bezeigte es sich dan, das die samentl. (sämtlichen) das tarifmäßige Gewicht hatten, jedoch waren die Vorschuß=Semmel um etwas übergewichtig, welches davon herrühren mag, weil der Anfangs viel wärmere Ofen den Teig schneller mit der Rinde umgibt, sohin die Ausdunstung verhindert, welches bei den nachher eingeschossenen Semmeln der Fall nicht mehr ist, weil die Ofenhitze immer abnimmt.

§ 521. Nunmehr wurde mit dem Röckelbrode fortgefahren:

1. Morgens halb 6 Uhr wurde auf den Röckelteig eingefrischt. Um einen Grund in den Sauerkübel zu bekommen, wurde nämlich von den Bäcken, bey welchen man die Probe machte, ein Riemischteig entlohnt, und damit eine gewiße Quantität Riemischmehl und Wasser in den Sauerkübel gethan. Das Gewicht von allen diesen wurde genau notirt.

2. Um 10 Uhr wurde in den Sauerkübel eingemacht oder nachgerührt und wieder aufgeschrieben wie viel Riemisch und Wasser in Gewicht nachgeschüttet worden sei.

3. Um ein Viertel über 1 Uhr wurde das obige zur Säure gemacht, nämlich mit einer gewißen Quantität Wasser bis zur nöthigen Flüssigkeit verdünnt, und dieses Wasser nach seinem Gewichte bemerkt.

4. Hierauf wurde zum Röckelteige eingemischt, nämlich das Staubmehl, so wie es aus der Mühle kam, in den Bachtrog gethan und dazu der größte Theil der oben Nr. 3 erzeugten Säure geschüttet, sowie das nötige Salz dazu gethan — das Gewicht von Allem diesem wurde bemerkt.

5. Von dem Staubmehl wurde etwas zum Auswürken auf die Seite gethan, womit es die nämliche Beschaffenheit hatte, wie bei dem Semmelteig § 520 Nr. 4.

6. Nunmehr wurde zum Auswürken der 2 Pfg. Leibel, 1 Kr. Leib und reckenen Groschenwecken geschritten, dabey die laufende Brodtarife als Norma angenommen, und genau bemerkt, um wie viel schwerer man alle diese am Teige einlegte, um die tarifmäßige Schwere erzeugen zu können, dan wie viel Kümmel und Anis im Gewicht auf die Groschenwecken gestreut worden sey, doch wurden diejenigen Groschenwecken, welche auf die zweite Hitze nachgeschossen wurden, mit einem geringeren Gewichtsvorschlage eingelegt, weil bey schwächerer Ofenhitze auch die Verdunstung schwächer sey. Nun multiplizirte man jede Gattung mit dem Gewicht, wornach selbe eingelegt worden sind, adirte die drey Gewichtsgattungen mit einander, und fand wieder eine Differenz am Gewichte, wie oben beym Semmelteige § 520 Nr. 9 weil wohl sämmtliche Groschenwecken Piece für Piece keineswegs aber die 2 Pfg. und 1 Kr. Leibeln auf die Waage gelegt werden können.

7. Mit dem Backen dieser Brodgattungen und Wägung derselben nachdem ausbacken hatte es die gleiche Beschaffenheit, wie oben bey den Semmeln § 520 Nr. 10.

(Die gleiche Beschreibung folgt noch über das Schwarz- und Riemisch-brot. Wegen ihrer Weitläufigkeit haben wir sie jedoch fortgelassen.)

Noch viele andre Polizeivorschriften, meistens mit Androhung schwerer Strafe für jede Uebertretung, waren für die Bäcker erlassen. Gegen solche Bestimmungen oder Vorschriften revoltierten aber die Zunftmeister immer sofort, genau so, wie dies unsre heutigen Meister tun, wenn ihnen von der Regierung oder den Behörden irgendwelche Vorschriften gemacht werden, die nicht in ihren Kram passen. So bestand für die Münchener u. a. auch die Vorschrift, auch Brot zu verabfolgen an solche, die nicht mit Geld bezahlen konnten. Von diesen konnten allerdings die Bäcker ein dem Wert des Brotes entsprechendes Pfand verlangen, und die Vermutung liegt sehr nahe, daß einer der alten Bäckerläden manchmal eher einem Trödlerladen, denn einem Bäckerladen glich. Weiter mußte jeder Meister seinem Brot ein besonderes Gepräge geben oder es mit einem „Stupfer" kennzeichnen, so er dasselbe auf dem Brothaus oder auf dem Markte verkaufen wollte. Dieses mußte zu dem Zwecke geschehen, daß der Käufer eines den bestehenden Vorschriften nicht entsprechenden Brotes immer gleich wußte oder erfahren konnte, von wem dieses sei. So waren zum Beispiel ganz empfindliche Geldstrafen festgesetzt, wenn einer das Brot zu klein machte. Mitte des sechzehnten Jahrhunderts betrug die Strafe in einem solchen Falle erstmals 1 Taler, das zweite Mal das Doppelte und zum dritten Male wurde ihm einfach das Handwerk gelegt, d. h., er durfte das Geschäft nicht mehr weiter betreiben. Eine sehr empfindliche, schon rein barbarische Strafe war die sogenannte Schnellerstrafe und das Schrägen. In letzterem Falle wurde der Straffällige an den Pranger gestellt. Bei der Schnellerstrafe, zu welcher u. a. auch solche verurteilt wurden, die irgendwelche unappetitliche Gegenstände in das Brot gebacken hatten, wurde der hierzu Verurteilte zuerst ganz entkräftet, dann aus dem Gefängnis an den Rathausturm geführt, wo ihm vor versammeltem Volke das Urteil nochmals vorgelesen wurde. Von da weg ging es nach der Roßschwemme, allwo der Delinquent in einen geflochtenen Korb ge-

steckt und dann mit diesem ins Wasser geworfen wurde. Fischer zogen ihn dann wieder heraus, worauf er, freigelassen, sich natürlich sofort „aus dem Staube“ machte. Das zusehende Volk machte dazu eine Katzenmusik, und nicht selten soll es bei dergleichen Gelegenheiten zu Straßenkrawallen gekommen sein. Diese Prozedur wurde aber nicht bloß bei den Meistern, sondern auch bei Gesellen in Anwendung gebracht, und die letzte dieser Art soll im Jahre 1808 ausgeführt worden sein.

Daß im Münchener Bäckergewerbe übrigens die Nachtarbeit schon lange eingeführt ist, lehrt uns auch dessen Geschichte.

Nach einer Verordnung um die Mitte des sechzehnten Jahrhunderts durfte von 5 Uhr abends bis andern Tags um 2 Uhr nachmittags gebacken werden; allerdings „durfte“ diese Verordnung nicht überschritten werden. Demnach haben also die damaligen „Peckhenknechte“ einen einundzwanzigstündigen Maximalarbeitstag gehabt. (Wie viele Meister würden sich nicht heute in dieses Zeitalter zurückwünschen?) Allerdings ist dabei zu bemerken, daß zur selbigen Zeit nur an drei Tagen in der Woche gebacken werden durfte; doch hatten die „Knechte“ deswegen an Tagen, an welchen nicht gebacken wurde, immer noch keinen Feiertag. An solchen Tagen mußten diese in die Mühle, das Getreide schneiden, putzen, wägen usw., da jeder Meister sich sein Mehl selbst mahlte.

Im Jahre 1657 wurde die Arbeitszeit im Verordnungswege um drei Stunden verkürzt; doch schweigt die Geschichte darüber, ob dieses auf Verlangen der Arbeiter geschah. Jedenfalls haben die Meister eine Verkürzung der Arbeitszeit nicht angeregt, und daß etwa die Behörden damals soviel soziales Verständnis hatten, eine solche Verordnung aus eigener Initiative zu erlassen, ist nicht gut anzunehmen. Es muß also doch zur selben Zeit auch in den Bäckerköpfen schon der soziale Gedanke gesteckt haben, der sie veranlaßte, um Verkürzung der Arbeitszeit nachzusuchen.

Es dürfte sich lohnen, auch noch einiges aus dem Entwicklungsgange der Münchener Meisterorganisation anzuführen. Nach Erlaß des ersten bayerischen Handwerksgesetzes im Jahre 1825 konstituierte sich die aufgelöste Zunft zunächst als Innung, wobei jedoch bemerkt werden muß, daß diese Umwandlung nicht den geringsten Einfluß auf die Organisation der Meister auf geistigem Gebiet in sich barg. Das Gesetz von 1825 nahm eben in der Hauptsache alle die Bestimmungen, vornehmlich jene, die das Verhältnis zwischen Meister und Gesellen regelten, wie sie die ehemaligen Zunftartikel enthielten, in sich auf, und so erhielt sich die Zunft unter dem Namen „Innung“ bis zum Jahre 1868, also bis zur Einführung der Gewerbefreiheit in Bayern. Von da ab bis zum Jahre 1884 nannte sich die Organisation der Meister: „Münchener Bäcker-Genossenschaft“, um dann im Jahre 1884 sich wieder in eine Innung zu verwandeln, welchen Schritt die neurevidierte Gewerbeordnung (Gesetz vom 18. Juli 1881) zur Folge hatte. Dieses Gesetz gab den Handwerker-

organisationen wieder einige jener Rechte, die namentlich die Zünfte besonders typisch machten, und von diesen Rechten machte die neue Innung der Bäcker Münchens auch den ausgiebigsten Gebrauch. So bewirkte sie es, daß ihr, laut Regierungsentschließung vom 31. Dezember 1894 und auf Grund des § 100 f der damaligen Gewerbeordnung, das Recht zustand, auch den Nichtinnungsmeistern das Halten von Lehrlingen zu verbieten, dieselben aber auch zu den Kosten heranzuziehen, welche die von der Innung geschaffenen Institutionen erforderten. Dieser reaktionäre Trick der Innung hatte selbstverständlich ein starkes Anwachsen ihrer Mitgliederzahl, aber auch eine erbitterte Protestbewegung der nicht in das Innungshorn tutenden Meister zur Folge. Auch der damalige Gehilfenfachverein beteiligte sich an dieser Protestbewegung.

Anhang zum zweiten und dritten Teil.

Verordnungen der Behörden und Zunftordnungen.

Das Augsburger Stadtrecht von 1276.

Wiederholt ist in den einzelnen Abschnitten das Augsburger Stadtrecht von 1276 angezogen worden, so daß wir es für notwendig halten, dieses für unsern Beruf hochbedeutsame Gesetz vollständig (übersetzt in hochdeutsche Mundart) zum Abdruck zu bringen. Es lautet:

Welches Recht der Burggraf hat gegen die Bäcker, und die Stadt gegen den Burggrafen und sie. Der Burggraf hat das Recht gegen die Bäcker, daß sie ihm geben sollen zu Banne drei Stunden im Jahr jeglicher Bäcker nach jeglichem Voigts-Ding fünf Schilling nach Gnaden; und zu Banne ein jeglicher Bäcker zu dem Vorbanne zwei Pfennig. Und sollen auch die Bäcker und Weißmahler dem Burggrafen zu Weihnachten an dem heiligen Abend fünfundzwanzig Schillinge zu Banne geben, und zu der Fastnacht jeder Bäcker ein Huhn. Er hat auch das Recht gegen die Bäcker, welches Satzes die Bürger mit ihm überein kommen um rechten Kauf an Brod, daß er es gegen die Bäcker richten soll, wie davon geschrieben steht. So haben die Bäcker das Recht hinwieder gegen den Burggrafen, daß er ihnen alle Jahre Recht halten soll, wie hernach geschrieben steht. Auch haben die Bäcker und die Bürger das Recht, wenn der St. Jakobstag (24. Juli) kommt, und man neues Korn haben mag, daß Kostebrod gebacken wird. Dazu soll man kaufen einen halben Scheffel Donauer, und einen halben Scheffel Straußkorn, und einen halben Scheffel Roggen von dem besten, und keinen Scheffel weiter; und die Pfennige dazu soll ein Münzmeister herleihen: später aber, wenn man dann das Kostebrod verkauft, soll man ihm seine Pfennige wiedergeben ohne Schaden. Was aber die vier Bürger, die dabei zur Aufsicht sind, und der arbeitende Bäcker verzehren, das soll der Burggraf erstatten. Nach dem Preise aber, den das Korn zu der Zeit hat, wo man das Kostebrod bäckt, soll die Brodtaxe für das nächste Jahr bis zum künftigen St. Jakobstage festgestellt werden, so daß sich die Größe des Brodes nach dem fallenden oder steigenden Kornpreise richtet. Die Bäcker haben auch das Recht, daß kein Fremder Brod hier auf seinen Wagen oder Karren verkaufen soll bis zum Mittag, und daß es nach Mitternacht wieder heimführen soll, ohne es in der Stadt einzusetzen; er müste denn drei Heller Werths von seiner Waare für einen Pfennig geben wollen. Jede Verletzung dieser Vorschrift ahndet der Burggraf; und sollte der Fremde nach solchen Vorgängen sein Brod dennoch wieder unrechtmäßiger Weise auf den Markt bringen, so soll er, zur Strafe für sich, und zur Entschädigung für die Stadt, gezwungen seyn, für zwei Pfennige Werths nur einen Pfennig zu nehmen. Die Bäckerzunft hat auch das Recht, daß kein fremder Bäcker Korn auf den Augsburger Markt soll kaufen dürfen, welches er auswärts hin verführen will. Eben so wenig soll einem einheimischen Bäcker erlaubt seyn, einheimisches Korn auswärts zu verbacken, und dann wieder in die Stadt zu bringen, wofern er nicht den städtischen Zoll dafür zu entrichten bereit ist. Nur der Burggraf kann hiervon lossprechen, weil dieser

das Gericht über das städtische Steuerwesen führt. Sollte aber ein einheimischer Bäcker außerhalb der Stadt Korn an sich gebracht haben, und daselbe in die Stadt bringen wollen, so ist auch von ihm der städtische Zoll zu erlegen. Die Bäckerzunft hat ferner das Vorrecht, daß acht Tage vor Weihnachten und acht Tage nachher, so wie acht Tage vor Ostern, und acht Tage nachher, ferner acht Tage vor Pfingsten und acht Tage darnach und eben so während der Dauer der Michaelismesse, der Brodverkauf ausnahmsweise ohne Taxe stattfindet. Dagegen hat der Burggraf sammt der Stadt gegen die Bäckerzunft das Recht, zu verlangen, daß die Meister stets sechserlei Gebäck liefern: nämlich lautere Semmel, gewöhnliches, wohlausgebackenes Brod, und Brod von geringerm Getraide, ersteres aus reinen Roggen, und letzteres aus Gerste (Balg) und Roggen gemischt; sodann Haberbrod und zweierlei Sorten von Brezeln, die eine Sorte von feinem Mehl, die andere von geringerem. Ueber die Güte dieses Gebäckes soll der Burggraf sammt den Rathsherrn die nötige Aufsicht führen, und stets in der Zunft die nötige Anweisung hierüber erteilen, die dann von beiden Partheyen sorgsam zu beachten ist. Sollten die Bäcker sich unterfangen, diese Vorschrift zu verletzen, so wird sie der Burggraf in der Art dafür in Strafe nehmen, daß er sie nöthigt, für zwei Pfennige Werths um einen, für drei Pfennige um zwei, für vier Pfennige um drei, für fünf Pfennige um vier u. s. f. zu liefern, nach Verhältniß der eben bestehenden Taxe. Würden aber die straffälligen Bäcker diesen als Buße ihnen auferlegten Verkauf mit Schaden nicht achten, so soll ihnen vom Burggraf und Rath eine noch strengere Ahndung auferlegt werden. Uebrigens ist es rechtens, daß, wenn der Burggraf mit den Herrn des Raths und den Bürgern, die ihm als Gerichtsbeistände beigegeben sind, in der obern oder niedern Stadt in die Brodbänke oder andern Verkaufsläden der Bäcker kommt, und irgend ein Bäcker oder Bäckerknecht unrichtiges Brod vor ihm verbirgt, alles Brod dieser Art dem Burggrafen verfällt. Zu der Zeit, wo das Kostebrod gebacken wird, sollen die Bäcker, welche als Aufseher und Arbeiter dabei erscheinen, schwören, daß genau nach Vorschrift gebacken worden, und daß das Marktbrod wirklich nicht anders geliefert werden solle, als das Kostebrod. Träfe es sich aber, daß dieser Eid verletzt würde, und anderes Brod, als die Vorschrift besagt, zum Markt käme, so soll allen den Bäckern, welche diesen Betrug begangen, das Brodbacken auf einen Monat untersagt werden, damit sie für jedermann kenntlich sind. Im Fall etwa ein Bäcker einem reichen oder armen Bürger ein ungebacken Brod giebt, und dieser Daheim beim Zerschneiden es also beschaffen findet, hierauf aber es zurückbringt, so soll der Bäcker genöthigt seyn, dieses Brod sofort zurückzunehmen, und dem Ueberbringer das Geld zu erstatten, ohne irgend einen Schadenersatz. Sollte der Bäcker sich weigern, das Geld zu erstatten, so soll der Burggraf dem betrogenen Abkäufer zu seinem Recht verhelfen. Ferner ist es der Stadt gemeines Recht bei neuem Korn, daß jeder sein Haus zuerst damit soll versehen können, und daß die Bäcker vom Himmelfahrtstage an bis nach Martini Vormittags kein Korn sollen aufkaufen dürfen, sondern bis Nachmittags warten müssen; wogegen die Bürger sich Vormittags damit zu versehen haben. Auch soll kein Bäcker in irgend einem Theile der Stadt Korn feil bieten dürfen. Welcher Bäcker aber Veichen-Brod bäckt, d. h. Gebäck von irgend einer Art geringer und schlechter liefert, als vorgeschrieben worden, der soll nach des Grafen Gericht öffentlich geschupft werden.

Von dieser Strafe soll ihn weder der Burggraf, noch der Bischoff lossprechen dürfen, und das Schupfen soll an der Haupthoffstatt (Vor dem Rathhause?) vor sich gehen, und weder die Bäcker, noch der Burggraf und die Bürger sollen wider dieses Schupfen ein Verbündnis unter sich schließen dürfen. Wäre aber doch ein solches Verbündniß zu Stande gekommen, so soll es ohne Geltung seyn, und die es geschlossen, sollen dem Burggraf und der Stadt ein Pfund Pfennige als Buße zu zahlen verbunden seyn. Man soll auch wissen, daß jeder Bäcker der öffentlich

verkäufliches Brot hat, und es in der obern oder niedern Stadt auf einem Tische feilhalten läßt, demjenigen, welcher den Verkauf besorgt, er sey Knecht oder Magd, gebieten soll, diesen Verkauf hinter dem Tisch stehend ohne Hin- und Herlaufen oder Scheltworte vorzunehmen. Vergeht sich ein Knecht dagegen, und wird dessen überwiesen, so soll er geschupft werden, ohne daß man eine andere Buße annimmt; handelt aber eine Magd dagegen, so soll sie als Strafe für einen Schilling Pfennige an den Burggrafen erlegen. Hätte aber ein Bäckerknecht einen ehrbaren Bürger, oder dessen Frau oder Kinder oder sonstige Nahe Anverwandte beschimpft, und der Bürger rächt sich dafür mit Raufen oder Schlagen, jedoch ohne Waffen, so soll dieser nachher eine andere Genugthuung weder vom Voigt, noch von sonst Jemand bekommen; wäre dagegen der Bäckerknecht entwichen, so soll man ihn, sobald man seiner habhaft wird, schupfen, damit hierdurch dem Kläger genug getan werde.

Aus einer Nürnberger Verordnung vom vierzehnten Jahrhundert.

Aus einer Verordnung, welche aus dem vierzehnten Jahrhundert stammt, geht hervor, daß jedes Jahr sechs geschworene Meister vom edlen Rat der Stadt erwählt wurden. Diese hatten für Einhaltung der „Pecken-Ordnung" zu sorgen.

Einigemal wurden diese nicht anerkannt, weil sich einer oder der andre „eingeschmiert" hatte. Aufzeichnungen über diese Einrichtung liegen vor bis zum Jahre 1741.

Aus dieser Verordnung ist besonders interessant, was in bezug auf Lehrlinge und Gehilfen darin enthalten ist, und seien einzelne Punkte hieraus wie folgt gefaßt:

Erstens, soll jeder Beck auf einmal nicht mehr annehmen als einen Lern-Jungen, denselben auch kürzer nicht als drei Jahre lang lehren.

Zweitens. Jeder frembe Knecht muß zuvor und ehe Er allhier Meister wird, vier Jahrlang Knecht sein und 200 Gulden Vermögen haben.

Zum Dritten. Wo ein Knecht bei seinen Meister ohne redlichen Ursachen ausstünde, ohne denselben einen redlichen, tüchtigen Knecht zu stellen, innerhalb des nächsten Jahres nicht zu fördern, sondern für unredlich zu halten.

Kein Meister durfte mehr als zwei Knechte beschäftigen, nur selten wurden Ausnahmen zugelassen.

1702 wurde zum dritten Punkt beschlossen, daß die bisher gewöhnlich gewesene vierzehntägige und vierwöchige Arbeitszeit auf ein halbes Jahr, nämlich von Ostern bis Michaelis und von Michaelis bis Ostern, eingerichtet werde:

Und soll demnach der Beckenknecht, wenn er in solcher Zeit bey einen Meister einsteht und es vierzehn Tage probiert hernach mit den Meistern Lohn macht und ihm Arbeit zusagt, nicht Macht haben, unter einen halben Jahr auszustehen. Welcher hier widerhandelt darf in einen halben Jahr nicht zugelassen werden, hier zu arbeiten und hat einen Thaler Strafe zu bezahlen, welches Geld für Kranke und notleidende Beckenknechte angewendet werde.

Im Jahre 1527 gab es in Nürnberg 19 Meister, bis 1670 vermehrten sich diese um 44, und 1704 gab es insgesamt 94 Meister.

Daß auch damals die Meister ihre Rechte mißbrauchten, geht aus einer Ordnung hervor, welche bei einer großen Teurung 1529 bis 1532 erlassen wurde, wonach die „Becken" das Getreide nur noch am Markt kaufen durften. Es war ihnen weiter verboten, damit auf fünf Meilen im Umkreis einen Handel zu betreiben. Den Bürgern mußten sie kleinere Mengen zum Ankaufspreis abgeben. Während dieser Zeit durfte auch „kein Ayerbrot gebachen werden".

Semmeln kosteten, 2 Lot 1 Gr. schwer, 1 Pfennig, Rucken-Hausbrot, 4 ℔ 21 Lot schwer, 4 Pfennig; das Korn kostete 8 ℔ 1 S. An jedem Markttage wurden Berechnungen gemacht und demgemäß das Gewicht festgesetzt.

Eine gedruckte Ordnung dieser Art wurde 1575 erlassen.

Die Bezeichnung der Gesellenposten war schon damals die gleiche wie heute: Helfer, Kübler und Postler.

Ende des siebzehnten Jahrhunderts machten die Gostenhofer und Wöhrder Bäckermeister den Nürnbergern große Konkurrenz, weshalb letztere eine Eingabe an den Rat der Stadt machten um Verbot der Brot-einfuhr. In der Begründung legten sie folgende Ausgabenberechnung bei:

Holz und Licht ꝛc.	100	Gulden
Zutaten Salz, Kümel ꝛc.	75	„
Aufschlag, Mahl und Waaggeld ꝛc.	100	„
Drei Knechte Lohn	75	„
Essen und Trinken jede Mahlzeit ½ Gulden	350	„
	700	Gulden

Die letzten beiden Posten wurden dann noch wie folgt detailliert, um zu beweisen, daß die Rechnung nicht zu hoch ist:

Lohn für	Helfer	per	Monat	3	Gulden	nebst	Kindlein	besch.	40	Gulden
„ „	Kübelknecht	„	„	2	„	„	„	„	25	„
„ „	Postler	„	„	1½	„	„	„	„	20	„
„ „	Magd	„	„	—	—	—	—	—	12	„

täglich für 9 Personen 7 ℔ Fleisch, 5—6 Liter Bier täglich ..... 32 Heller

Daß die Bezahlung in Anbetracht der damaligen Preisverhältnisse bereits den heutigen Löhnen entsprechen, ist eine feststehende Tatsache.

Mummenhof berichtet in seiner Schrift „Der Handwerker" das Folgende von Nürnberg: „Nach einer Verordnung des Rathes zu Nürnberg aus der Mitte des 16ten Jahrhunderts, soll Niemand mehr (was das sei) essende Ding allein aus genommen, an den Sonn- und Feiertagen vor Beendigung der Predigt auf offenen Markt feilhalten und verkaufen. In Nürnberg schrieb die Bäckerordnung vor, daß die Meister ihre Knecht an den Sonn- und Feiertagen entweder in der Frühpredigt oder an Nachmittag das Wort Gottes hören lassen sollten. Das Brod durfte den Kunden aufs Verlangen in's Haus geschickt werden, aber eine Stunde nach dem Frühmeßläuten nicht mehr."

Im Jahre 1664 wurde in Nürnberg folgende Verordnung für die Bäcker erlassen:

Nachdem ein Wohledler gestrenger und hochweiser Rat hiesiger, des heiligen Reichs Stadt Nürnberg in Erfahrung gebracht hat, daß das Hereinschleichen und Verhausieren allerhand Victualien in denen vor hiesiger Stadt gelegenen Gärten und anderen umliegenden Orten je mehr und mehr einreiße und überhand nehme, dergestalten, daß etliche Müller, Melber und Bäcken ihr Mehl, Kochet und gebachen Brot in den vor hiesiger Stadt gelegenen Gärten und Dörfern fast täglich und ungescheut auf Wagen und Karren herumführen, auch herumtragen, verhausieren und verkaufen — alles denen mehrmals publizierten Ordnungen schnurstracks zuwider. Als gebeut ein wohledler gestrenger Rat hiermit ernstlich:

daß hinfüro solch hereinschleichen und verhausieren gesagter Victualien in die vor hiesige Stadt gelegene Gärten, Dörfer und andere Orte inner einer Meilwege allerdings niedergeleget und verboten

und keinem Müller, Melben oder Bäcken Mehl, Kochet oder Brot inner einer Meilwege außer offenem Markt zu verkaufen erlaubt sein solle,

also, daß die darwider tun auch diejenigen, sie seien Bürger oder Inwohner so solche verhausierte Victualien kaufen werden, derselbigen einer sowohl als der andere einem wohledlen Rat 25 Fl. unnachläßig zur Strafe verfallen und zu büßen schuldig sein sollen, wie dann deswegen wohl-edelgesagter Rat ihren Dienern Befehle gegeben, auf die Verbrecher gute Achtung zu haben und ihnen die zu verhausieren herumtragende Ware zu nehmen.

Und nachdem auch denen ehedessen publizierten Ordnungen zuwider die Bäcken und Melber auf dem Land von Müllern Mehl zu kaufen keine Scheu tragen oder wohl ihr Getreid kaufen, aber doch auf fremder Herrschaft Mühlen abmahlen lassen,

als wird auch ein solches hiemit bei Strafe von 25 Gulden ernstlich dergestalten verboten, daß kein Bürger, Bäck oder Müller inner einer Meil wohnend bei einem Müller, wer der auch sei, Mehl, Gries oder Zugemüß-, wie das Namen haben mag, abzukaufen,

noch auch ihr Getreid bei keinem Müller auf dem Land, hinter was Herrschaft er auch seßhaft sei, mahlen zu lassen Macht haben soll, maßen dann hiermit der Befehl erteilt wird,

hinfüro auf dem Tuchhaus keinen Zettul auf das Land mehr zu geben, sondern künftig diejenigen, welche dergleichen Zettul begehren sollten, anzuweisen, daß sie ihr Getreid bei einem Müller allhie in der Stadt oder zu Wöhrt Weydenmühl und der Hadermühl mahlen lassen sollen.

Damit nun diesem Verbot desto fleißiger nachgelebt werde, soll von obig gesetzter Strafe des Verbrechens dem Angeber jederzeit der halbe Teil gereicht und gegeben werden. Darnach wisse sich männiglich zu richten und vor Straf und Nachteil zu hüten.

Decretum in Senatu, den 6. Mai A. 1664.

Eine weitere alte Urkunde des Nürnberger Senats vom Jahre 1709, betreffend „Ordnung am Mehlmarkt", dekretiert genau, wie viel an Gries, schönem Mehl, Semmelmehl und Pollenmehl die auswärtigen Müller auf den Markt bringen dürfen. Es wird das Quantum verschiedentlich bestimmt: für die berechtigten Müller, die eine eigene Mühle haben, für Müller, die eine Bestandmühle haben und für gemeine Müller oder Melber, denen ungefähr nur die Hälfte zusteht wie der erstgenannten Gruppe. Die Urkunde schließt mit nachfolgender geharnischter Aufforderung:

Ueber diese Ordnung nun soll steif und fest gehalten, zu solchem Ende eine besondere Waag in dem Mehl-Gewölb aufgehengt, wo einiger Zweifel, daß berührter Müller und Melber ein mehreres, als ihm die Ordnung zuläßt, hereinbringen würde, so oft es die Not erfordert, in berührter Waag abgewogen

und ein mehreres darüber, wo derselbe dergestalt sträflich befunden werden sollte, als confiscabel hinweggenommen, auch da derselbe sich solches keine Warnung sein lassen sollte und noch ferner dawider handeln würde, gar von dem Markt abgeschaffet werden.

Es soll auch ein jeder Müller und Melber bei Verlust von Wagen und Karren, Pferd, Mehl und Kochet, auch ferneren Feilhabens schuldig und verbunden sein unter dem hiesigen Stadtlor dem Zöllner lauter und klare Anzeig zu tun und vor zu weisen, was er jedesmal für ganz und halbe Säck oder Stümpf auf seinem Wagen oder Karren fahre, welches der Zöllner denen gedruckten Zettuln und Bolitten einverleiben, den Müller oder Melber alsdann zu stellen, damit er solche auf dem Markt und bei offener Schau, den Mehlschauern fürzeigen kann, wie eines mit den andern übereinstimme.

Es sollen auch die Müller und Melber bei Verlust des Marktes schuldig sein, was sie an Mehl und Kochet hereinführen, mit einander auf offenen Markt und zwar zur rechten Tageszeit zu bringen, nicht aber, wie bisher, von einigen derselben geschehen, in den Wirts- oder Bürgershäusern etwas davon abzuladen und zu verschleichen,

auch eher nichts zu verkaufen, bis es zu vor dem Mehlschauer samt des Zöllners Bolitten vorgezeigt und die ordentliche Schau vorgenommen werden,

dann welcher solche mutwillig versäumen wird, derselbe zum Feilhaben für diesmal nicht zugelassen werden soll, wonach sich ein jeder zu richten und vor Schaden hüten zu wissen wird.

Decretum in Senatu, den 20. März A. 1709.

Die Mainzer Bäckerordnung von 1422.

Es wird in alten Chroniken der Vermutung Ausdruck gegeben, daß die Mainzer Bäckerordnung schon viel früher entstanden ist, als die beigegebene Jahreszahl lautet. Doch sei dem, wie ihm wolle: jedenfalls ist auch sie für unser Gewerbe der damaligen Zeit von einschneidender Bedeutung gewesen. Die auf das Mainzer Bäckerwesen bezügliche, hierher gehörige Stelle davon trägt die Rubrik: „Das ist das Recht von den Bäckern", und lautet, wenn man das oberdeutsche Original in die hochdeutsche Mundart überträgt, folgendermaßen:

Die Bäcker, ihre Frauen, ihre Kinder, ihr Gesinde, Bäckerknechte, Müller oder Müllerknechte, die stehen alle vor einem Gewaltboten zu Gerichte, um alle Schuld und Brüche, um Worte und um Werke, nichts ausgenommen, als die Sache um ihr Eigen und Erbe, was für sie gehöret. Zum ersten: Hat eine dieser vorgenannten Personen die andere gescholten mit Worten, und klagt vor dem Amtmann, es seyen die Worte, wie sie wollen, auf ihre Meister, oder auf sich selbst bezüglich, so ist der, welcher die Worte gesagt hat, dem Amtmann verfallen für vierzig Schilling Cölnisch, das thut vier Schilling und zwei Pfund Heller; er müste es denn abschwören: ausgenommen sind jedoch diebliche Worte; denn es handelt sich darum, so ist ein jeder zu zwei Mark verbindlich, außer wenn der Kläger den Schimpf nicht auf den zurückgeworfen, durch den er übel behandelt worden. Hat aber der Kläger wegen dieblicher Worte geklagt, ohne sie erweisen zu können nach des Gerichts Verlangen, so ist er selbst dem Gewaltboten für einen Dieb verfallen; d. h., es wird angenommen, als wäre der Kläger ein Dieb. Dafür mag ihn auch der Gewaltbote ansehen und behandeln, und ihn zur Sicherstellung verbindlich machen, alle Jahre einen Beutel mit neuen

Hellern darzubringen mit rückwärts gelegten Händen, als Buße. Doch mag der Amtmann ihn dessen entlassen, und eine bestimmte Summe dafür annehmen. Auch soll der Gewaltbote einen Meister unter den Bäckern erkiesen, und die Bäcker ebenfalls einen Meister wählen, und diese beiden Meister sollen mit den Gewaltboten gehen und das Brod besehen, sie mögen nun fremd oder einheimisch seyn; und der Amtmann soll sie auf ihren Eid fragen, ob das Brod des Geldes werth sey, welches das Getraide gilt; ist es nicht preiswürdig, so mag er es alles wegnehmen, und wenn es zu klein ist, noch für vier Schillinge Heller dazu; so verschiedenartig auch das Brod ist, es mag nun eins für einen Heller, oder eins für drei Heller, oder eins für vier Heller seyn. Auch sollen die Bäcker zu Mainz bei Niemandem Brod besehen, ohne den Amtmann, sondern dieser soll dabei seyn. Ferner soll ein Gewaltbote alle Jahr zwei Schweine kaufen, die sollen ihm die zwei erwählten Meister auf ihre Kosten aufziehen; oder er mag ein Jahrgeld dafür nehmen. Auch soll ein Gewaltbote je über sechs Jahr einen Bären aufziehen und ihn mit sich führen, wenn er das Brod bezieht, zum Gezeugniß des Bärenbrods.*

Auch haben die Bäcker unter sich nicht mehr Strafgeld auszusetzen als drei Heller; es wäre denn auswärts vor den Thoren; da haben sie zwiefällig einen Schilling Pfand zu nehmen, nach der Höhe wie man Jemand pfändet; fünf Heller Aufbietegeld und drei Heller dem Vorsprecher.

Auch geben die Bäcker einen Gewaltboten, so wie Gottfrieds Sohn von Heymershausen und Rüdigern von Landegk, alle Wochen, die eine Woche das größte Brod, wie es auf ihren Verkaufstische liegt und zu Markt feilgeboten wird. Und soll das Brod nicht muffig seyn, noch abrindig. Eben das geben die Bäcker, die außerhalb der Stadt wohnen und Brot feil haben und zum Markte in die Stadt bringen zwei Meilen um Mainz herum, so wie die, welche in des Herren Schloß wohnen dürfen.

Welcher Bäcker außerhalb der Stadt wohnt und Brod in der Stadt feil hat, er sey aus Städten, oder aus Dörfern, bei dem soll der Gewaltbote mit den beiden Meistern auch das Brod besehen, und ihn pfänden, wenn das Brot zu klein ist. Und wenn diese Bäcker es nicht richtig zu Markte bringen, sondern Haus für Haus verkaufen wollen, so mag sie der Amtmann darum pfänden für zwei Mark, oder so hoch, wie er will. Auch soll kein Bürger oder anderer Stadtbewohner Brod auf den Vorkauf an sich kaufen, um es wieder zu verkaufen; so oft er es thut, so wird er den vorgenannten Amtmann zu zwei Mark verbindlich.

Nach diesem Hauptartikel des Mainzer Gewaltboten-Statuts über das Recht der Bäcker folgen unmittelbar noch einige kleinere dazu gehörige Artikel. Es heißt nämlich zunächst unter der Aufschrift: „Das ist das Recht, wo ein Bäcker den andern schlägt": „Wo ein Bäcker den andern schlägt, so verlustet er vierzehn Schilling Cölnisch, das thut vier Schilling und zwei Pfund. Auch wenn ein Bäcker sich mit Worten vergeht (im Original: sich laßt erfolgen vor Worte), der verbüßet es mit vierzehn Schilling Hellern, so lange er das thut, bis er sich bessert;

* Allerdings klingt diese Stelle äußerst sonderbar; allein die Fassung ist so klar und deutlich, daß sie keine Auslegung von außergewöhnlicher Art zu verstatten scheint. Denn auch im Original heißt es ganz einfach: „Auch sal ein Waldpot je uber 6 Jar eynen Bären zihn ein Jahr, und mag den mit ym füren, wann er daz Brod besiht zo gezeugnoß des Bärenbrods." Obgleich sowohl Gudenus in dem Codex diplomaticus Moguntinus, Tom II S. 497 u. ff. als auch Buder in seinem zweiten Buche s. Symmicta Observationum S. 52 u. f. der Mainzer Waldboten-Ordnung gedacht haben, und der erstere sogar mehrere Stellen aus der darin enthaltenen Bäckerordnung aushebt, so haben doch beide sich dort weder im allgemeinen, noch in bezug auf die soeben mitgeteilte Stelle erläuternd ausgesprochen.

oder der Kläger mag die Sache vor Gericht besonders aufführen. Auch sollen die Bäcker keinen gewalttätigen Mann (im Original: keyn Brevel) unter sich aufnehmen; sie sollen unter einem und demselben Amtmann stehen, und niemand von dessen Untergebnen pfänden, wenn nicht dessen Boten dabei sind."

Im nächsten Artikel heißt es: „Wo ein Bäcker erwählt wird, zu Markt zu backen, der ist schuldig zwei Pfund Heller, die fallen den Gewaltboten halb zu."

Darauf folgt ein Artikel über Realinjurien unter den Bäckern mit den Worten: „Wo ein Bäcker den andern sehr verwundet, dafür mag der Gewaltbote Frevel nehmen, und an einem andern Orte soll niemand ohne des Gewaltboten Einwilligung darüber klagen dürfen, bei Verlust von zwei Mark."

Den Beschluß macht ein Artikel über das Brotwiegen mit folgenden Worten: „Auch wann die Stadt Brod wiegen will mit der Waage, so soll ein Amtmann mitgehen, oder sein gegenwärtiger Bote, und zweie von dem Rath, und sollen das Brod wiegen. Welches Brod zu klein ist, das soll man wegnehmen, und außerdem noch zwei große Brode; die fallen halb dem Amtmann und halb den beiden Rathsherrn zu."

Württembergische Bäckerordnung.

In einer Stuttgarter Bibliothek fanden wir eine „Württembergische Bäckerordnung", deren Erscheinungsjahr sich leider nicht feststellen ließ; aber so viel steht fest, daß sie im siebzehnten Jahrhundert erlassen wurde, und wahrscheinlich ist es die in diesem Werke wiederholt angezogene Bäckerordnung von 1627; denn ihre Bestimmungen decken sich mit denen, die wir bei alten Schriftstellern aus der Verordnung von 1627 erwähnt finden.

Diese Bäckerordnung erscheint uns ebenfalls wichtig genug, um dieselbe hier vollinhaltlich zum Abdruck zu bringen.

Von Gottes Gnaden,/Wir/,
Johann Friedrich, Herzog zu Würtemberg und Teck,
Graf zu Mömpelgardt, Herr zu Heydenheim u. s. w.

Entbieten Allen und jeden Unseren Ober- und Unteramtleuten, auch Burgermeistern, Gerichten und Gemeinden, desgleichen allen unseren Unterthanen, und Zugehörigen, Unsern Gruß, Gnad und alles Guts zuvor, und fügen Euch hiernit zu vernehmen: Nachdem Wir bey Antrettung deren von dem Allmächtigen Uns anbefohlenen Regierung, unter anderm befunden, daß von Unseren in Gott ruhenden hochlöbl. Vorfordern S. S. L. L. Christmilden Angedenkens, viel heilsame und gute Ordnungen, zu Erhaltung wohlständiger Policey, und Fürkommung allerhand ereignenden Nachtheils Uebels und Beschwehrungen der Unterthanen auf gerichtet worden; So haben wir doch darneben auch wahrgenommen, daß es noch an etlichen und nutzlichen und nothwendigen Satzungen bevorab bey diesen jetzigen nunmehr langwährigen beschwehrlichen Zeiten, um etwas ermangeln, und damit man dero

sowol bey theuren, als wohlfeilen Jahren in gemeinem Leben, und täglichem Wesen desto fruchtbarer zugenießen habe, an dem anstehen wolle, daß vornemlich auch der Müller-, Becken-, Brod-Beschauer und Kornmesser halber, in Unserem Hertzogthum Einsehens getragen, und darauf, wie es mit denenselben in einem und anderm Weg zu halten, gleich richtige Fürsehung gethan werde.

Wann wir dann aus obliegender Väterlichen Sorgfalt, und Krafft Lands-Fürstl. Obrigkeit, ohne längsten solch Werk mit Zuziehung etlicher sonderbarer von nahend denen vornehmsten benachbarten Amts-Städten hiehero beschriebener und der Sachen verständiger Personen, unterhanden nehmen, und folgendes durch Unsere darzu in specie deputirte Räthe treflich erwägen lassen; Inmassen dann die zugleich verfaßte Müller-Ordnung ein solches mit mehreren zu erkennen gibt: Als haben Wir, so viel die Becken, Brod-Beschauer, und Kornmesser anbelanget, es damit gleichförmig halten und weil sich solche Orduung nicht füglich trennen, selbige in gegenwärtig absonderlich Corpus nacheinander sammtlich verfassen lassen, wie aus nachstehenden Punkten ausführlich zu sehen.

Becken-Ordnung.

Der Erste Punct.

Nachdem nun Eingangs deren Uns, der Becken halben, eine geraume Zeithero grosse Klagen, fürnemlich darinnen vorkommen, als ob selbige in Bachung des Hauß-Brods, mit Unserer Unterthanen merklichem Nachtheil und Schaden, allerley Vortheil gebrauchen und suchen thäten, welche Wir aber ihnen nachzusehen und länger zu gedulden keineswegs gemeint seyen. deme nun, so viel immer möglich zu begegnen und hergegen solch Unwesen mit ernstlicher Abschaffung derjenigen Fehler, so bißhero hin und wieder fürgeloffen, in einem andern und mehr verbesserlichen Stand zu bringen:

So ist hiemit Unser Gnädiger Befehl, daß in allen Unseren Amts-Städten durch Vogt, Burgermeister und Gericht, zwey ehrliche Männer, wo möglich, von Gericht und Rath, die sich auf das Mühl- und Beckenwerk wohl verstehen, zu Ob- oder Kertzenmeistern über die Becken, und Kornmesser erwählt werden, welche einen leiblichen Ayd zu Gott dem Allmächtigen schwöhren sollen, Uns, auch Stadt und Amt getreu und hold zu seyn, Unsern Nutzen und Frommen zu fördern, dagegen aber allen Schaden und Nachtheil zu warnen und zu wenden, nach ihrem besten Vermögen, auch alle und jede Puncten, so in dieser Unserer Becken-Ordnung begriffen, mit Ernst und getreuem Fleiß zu halten, und darunter nicht ansehen, Eigennutz, Freundschafft, Feindschafft, Geschenck, oder Gaben, sondern Recht und Gerechtigkeit helffen erhalten, nicht weniger alle diejenigen, so dieser Unserer Ordnung und der Billigkeit zuwider handeln, der Gebühr nach abstraffen, oder solche an gehörigen Orten anbringen, hinwiederum andere schädliche Mißbräuch, so bis daher von denen Müllern, Becken oder Kornmessern fürgeloffen wären, oder noch fürlaufen möchten, so viel immer möglich zur Erhaltung guter Policey abschaffen, und in Suma alles dasjenige thun, was getreuen, ehrbarn, und verständigen Ob- und Kertzenmeistern eignet und gebühret: Alles getreulich und ungefährlich.

Der Ander Punct.

Wann sich dann zwischen denen Becken und Kornmessern, oder zwischen denenselben und denen Kunden Stritt zutragen würden, dieselbige sollen denen Kertzenmeistern jedesmal angebracht, und durch sie ihrem besten Verständniß nach geschlichtet werden: Würde aber die Sach ihnen zu schwehr fallen, sollen sie die Mühlmeister zu sich ziehen, die Partheyen der Billigkeit gemäß vergleichen, und entweder die Uebertretter gebührlich abstraffen, oder solches bey Vogt, Burgermeistern und Gericht anbringen; doch sollen sie, die Mühl- und Kertzenmeister,

vermög unserer hiebevor, de Datis am Tag Martini, Anno 1608, deßgleichen den 15ten November Anno 1618 und dann insonderheit den 24ten Julii 1620 publicirter, und unserer jüngst wiederum aufgelegter Lands-Ordnung angehängten neuen Mandaten, Fol. 290, 320 und 337 einverleibter, hiehero wiederholter ausdruckentlicher Reßcripten, höher nicht, dann von 15 bis auf 60 Kr. zu straffen befugt sein.

Der Dritte Punct.

Die Müller, Becken und Kornmesser, mögen ein Gesellen-Stuben bestehen, und einen Stubenmeister erwählen, die sollen neben denen verordneten Mühl- und Kertzenmeistern, ob dieser unserer Ordnung und aller Erbarkeit halten, Gottslästerung, hohe Spiel, Volltrinken, schandbare Reden, und andere Ueppigkeit, keineswegs gedulden, sondern allerdings abschaffen, und mit Ernst abstraffen, solches auch ihrer Gesellen und Stuben-Ordnung einverleiben lassen: Es sollen aber auch die Meister und Gesellen einander weiter nicht, dann auf das höchste um Ein Gulden abzustraffen Macht haben.

Der Vierte Punct.

Alle Jahr, wann die Verordnete, in Beysein Unsers Amtmanns und zweyer des Gerichts oder Raths erstallegirten, den 24. Julii Anno 1620. bey dem Sechsten Punkten erwehnten Befehls, ihre Rechnung erstatten, sollen einem gantzen Handwerk der Müller, Becken, Brod-Beschauer, und Kornmesser, ihre Ordnungen abgelesen, und was darwider gehandelt, ohnnachläßlig abgestrafft werden.

Der Fünffte Punct.

Wann die Kertzenmeister einem Handwerk etwas, dasselbige betreffend, umzusagen haben; das soll durch die jüngsten Meister der Becken beschehen.

Der Sechste Punct.

Welchen die Kertzenmeister zu einem Handwerk bieten, oder sonsten rechtmäßiger Weiß etwas befehlen lassen, der solle (er habe dann darwider erhebliche Ursachen einzuwenden) solchem nachzusetzen schuldig seyn, by Straf Fünffzehen Kreuzer.

Der Siebende Punct.

Welcher fürohin in unserm Hertzogthum das Becken-Handwerck anfahen, und Meister darinnen werden will, der soll, daß er ermeldt Handwerck bey einem ehrlichen Meister redlich erlernet, und seine versprochene Zeit darüber erstanden habe, zu beweisen, und darum ein ordentlich schrifftlich Urkund aufzulegen, schuldig seyn. Der nun keines Meisters oder Burgers Sohn wäre, der solle das Handwerck selbigen Orts eher zu treiben nicht zugelassen werden, er habe dann zuvor das Burgerrecht ordentlicher Weiß erlanget und zuwegen gebracht: Immassen ihme auch das Bachen nicht zu gestatten, bis er einem gemeinen Handwerck zuvor Ein Gulden erleget hat.

Wäre aber derselbige eines Becken Sohn, der schon zuvor Burger gewesen, solcher solle deßwegen nur dreyßig Kreutzer erlegen; Sonsten lassen Wir es, wegen Bach- und Machung des Meisterstucks, bey dem Herkommen an jedem Ort, wie es bis dato gebräuchig gewesen, fürohin ebenmäßig verbleiben.

Der Achte Punct.

Welcher Meister einen Jungen das Becken-Handwerck zu lehren begehrt, der soll ihm weniger nicht dann auf zwey Jahre lang annehmen, und in solcher Zeit mit getreuem Fleiß unterweisen, auch innerhalb vierzehen Tagen, nach des Jungen Anstand, ihm denen geschwohrenen Meistern fürstellen, und die getroffene Abhandlung, in sein des Jungen Eltern oder Verwandten Gegenwart einschreiben lassen; Allda dann er, der Jung, über das versprochene Lehr-Geld, allsobald dreyßig Kreutzer; desgleichen der Meister auch so viel in die Laden erlegen solle.

Der Neunte Punct.

Wann ein Meister seinen Sohn das Becken-Handwerck lehren will, soll er denselben gleicher Gestalt denen Geschwohrenen fürstellen, solches einschreiben lassen, und darauf in die Laden erlegen fünffzehn Kreutzer.

Der Zehende Punct.

So nun ein Jung oder Meisters Sohn, die bestimmte zwey Jahr lang also gehormsamlich und unklagbar erstreckt und ausgelernet hätte: Alsdann soll des Jungen Lehrmeister ihm Jungen, wiederum vor denen Geschworenen ledig zahlen, und solche Ledigzahlung zu seinem Anstand verzeichnet werden.

Der Eilfte Punct.

Es soll auch ein jeder Jung oder Meisters Sohn, der zwey Jahre um sein Handwerk gedienet, und redlich ausgelernet hat, nach seiner Ledigzahlung drey Jahre lang, und nicht weniger (es wären dann erhebliche Ursachen vorhanden) dem Handwerk aufrecht und redlich nachwandern, oder dasselbig bey ehrlichen Meistern, solche Zeit über treiben. Es solle ihm auch vor Vollstreckung derselben, das Meisterstück zu machen nicht zugelassen, vielweniger das Handwerk für sich selbsten anzufangen gestattet werden.

Der Zwölfte Punct.

Wann ein Meister einen Jungen ausgelernt und ledig gezahlet hat: So soll derselbig Meister, in denen nächsten dreyen Jahren darnach keinen Jungen mehr anzunehmen, und das Handwerck zu lehren, Macht haben, bey Straff vier Gulden.

Der Dreyzehende Punct.

Wann ein Meister, der einen Lehr-Jungen angenommen, vor der Zeit, da der Junge ausgelernet hätte, mit Todt abgehen würde, sollen seine hinterlassene Erben denselbigen Jungen, bey einem andern redlichen Meister, auf ihre Kosten, vollends auslernen zu lassen verbunden seyn.

Der Vierzehende Punct.

Würde aber der Jung vor Ausgang der Lehr-Jahr, ohne rechtmäßige Ursach austreten und hinweglaufen: Sollen seine Verwandten ein als den andern Weg das gantze Lehrgeld für ihne erlegen.

Der Fünffzehende Punct.

Da auch der Meister seinen angenommenen Lehr-Jungen nicht halten würde, daß er bleiben könnte, der soll das empfangene Lehrgeld wieder heraus zu geben schuldig sein.

Der Sechzehende Punct.

Welcher Knecht einem Meister, ohne genugsame Ursach, zwischen dem Ziel, aus dem Dienst gehet und ausstehet, den solle dasselbige Ziel kein anderer, ohne des vorigen Meisters Erlaubniß anstellen, bey Straff von ihrer beyder jedem fünff und vierzig Kreutzer.

Der Siebenzehende Punct.

Wann ein Meister einen fremden Knecht annimmt, den soll er über acht Tag nicht bey sich behalten, er habe ihn dann unserem Amtmann fürgestellt, und von ihm in die Gelübd nehmen lassen, bei Straff drey Gulden zwanzig Kreutzer.

Der Achtzehende Punct.

An Sonn- und Feyertägen solle kein Meister, ohne erhebliche Ursachen, oder Bewillung seiner Obrigkeit, wann der Bachtag nicht an ihme ist, in seinem Hauß bachen lassen, bey Straff eines Guldens.

Der Neunzehende Punct.

Wann von den geschwohrenen Ob- oder Kertzenmeistern einem andern Meister zu bachen befohlen wird, der soll demselben gehorsamlich nachfolgen, er habe dann darwider erhebliche Ursachen einzuwenden, bey Straff dreyßig Kreutzer, und nichts desto weniger zu bachen schuldig sein.

Der Zwanzigste Punct.

Wann des gebachenen Brods zu viel wäre, so mögen die Geschwohrene, mit Vorwissen und Rath eines Burgermeisters, das Handwerck einmal oder zwey einstellen, doch dergestalten, daß alleweg auf das wenigst alle Tag neu gebachen Brod für reisende und kranke Leuthe, durch einen oder zween Becken, nach jedes Orts Gelegenheit, wann sie die Ordnung treffen wird, gebachen werde. Welcher aber solch Gebott verachtet, und nichts destoweniger fortbachen würde, der soll allsdann dem Handwerck unnachläßlich zur erlegen schuldig seyn zwanzig Kreutzer.

Der Ein- und Zwanzigste Punct.

Dieweil die Früchten nicht alle Jahr jeden Orts gleich, sondern in einem Jahr und Ort besser als in dem andern erwachsen, sollen die Geschwohrene nach der Ernd, wann die Frucht verjohren hat, oder wann es sich sonsten bedarff, die Proben mit allem Fleiß machen, denenselbigen nach, ohne alles Ansehen einiger Person, einen rechtmäßigen Brod-Tax verfassen, und jedesmals denen Becken anzeigen, wie sie das Weiß- auch Rücken-Brod bachen und verkaufen sollen.

Der Zwey- und Zwanzigste Punct.

In Machung ermeldter Brod-Tax sollen die Geschwohrene jedes Orts Gelegenheit in acht nehmen, und nach dem man das Holtz in einem und anderm Ort zu wegen zu bringen hat, oder sonsten unterzukommen ist, solche Brod-Tax also mäßigen, daß sich so wohl der Beck, als Haußmann, mit Billigkeit darob nicht zu beschwehren habe.

Der Drey- und Zwanzigste Punct.

Die Becken sollen nach Anleit- und Ausweisung des vier und sechzigsten Puncten Unserer neuen Müller-Ordnung, von einem jeden Scheffel Kernen, der zu Rücken Kauf-Brod gemahlen wird, weniger nicht oder wohl mehr dann ein gehauffet Simry Kleyen; von einem Scheffel Waitzen anderthalb Simry, und von einem Scheffel Rocken zwey Simry ermeldter Kleyen machen lassen, bey Straff vier Gulden.

Der Vier- und Zwanzigste Punct.

An Orten, wo es seyn kann, sollen die Weißbecken kein Rücken-Brod auf den Kauf backen, da es aber anderst nicht seyn kann, allda sollen die Brod-Beschauer ihr Aufsicht um so viel desto fleißiger haben, daß von einem jeden Scheffel Kernen oder Waitzen mehr nicht, dann vier oder auf das höchste, fünff Streichen Schönmehl, bey Straff vier Gulden ausgezogen, auch damit hierunter kein Betrug, oder Gefährlichkeit durch sie gebraucht, das Rücken-Brod, nachdem es beschaffen, jedesmal darnach geschätzt werde.

Der Fünff- und Zwanzigste Punct.

Diejenigen Becken, welche Weiß- oder Rücken-Brod zumal auf den Kauf bachen, sollen jederzeit das Ort, darinnen sie wohnen, es sey ein Stadt oder Dorf, mit Brod nach Nothdurfft versehen, bey Straff nach Gerichtlicher Erkanntniß.

Der Sechs- und Zwanzigste Punct.

So solle auch nicht zugelassen werden, daß die Becken zuviel Weiß- und zu wenig Rücken-Brod bachen, darauf dann unsere Amtleuth, und Brod-Beschauer gute Achtung haben, und den Becken solches zu verbieten wissen; Immassen dann die Ueberfahrer, auf vorgehend Anbringen, nach Gestalt erzeigten Ungehorsams, allwegen mit gebührenden Straffen angesehen werden sollen.

Der Sieben- und Zwanzigste Punct.

Wann die Früchten auf- oder abschlagen, so sollen die Becken für sich selbsten, ohne jedes Orts ordentlicher Obrigkeit Vorwissen und Bewilligung, weder mit dem Gewicht ab- noch mit dem Geld aufsteigen, bey Straf von einem jeden, so solches übertretten wird, zehen Gulden.

Der Acht- und Zwanzigste Punct.

Wann einem Becken sein Brod allbereit abgeschätzt, und er solches heimlicher Weiß theurer, dann die Abschätzung vermöcht, verkaufen würde, der soll von einer jeden Bacheten zu Straf erlegen vier Gulden.

Der Neun- und Zwanzigste Punct.

Die Becken, so zu failem Kauf bachen, sollen an Sonn- Feyer- und Markt-Tägen solch Brod unter das verordnete Brod-Hauß, oder die gemeine Lauben zu tragen schuldig seyn.

Der Dreyßigste Punct.

Ermeldte Becken sollen kein Brod, Weiß oder Ruckens auffer der Stadt tragen, es seye dann solches zuvor durch die verordnete beschauer besehen, und für gut erkennet worden, bey Straf eines Guldens.

Der Ein- und Dreyßigste Punct.

Da ein Beck das Brod zum andermal in rechtem Gewicht nicht ausbacht, dem solle dasselbig (wie hienach in der Brodbeschauer Ordnung bey dem vierten und vierzehenden Puncten ebenmäßig andeuten: und Fürsehung geschicht) von ermeldten Brod-Beschauern entzwey geschnitten, und unter die arme Leuthe ausgetheilt werden.

Der Zwey- und Dreyßigste Punct.

Welcher Beck zu seinem Vortheil mit Fürgebung, daß er weder Korn noch Mehl hätte, gar nicht bachen wollte, und aber dasselbig Korn oder Mehl hernacher durch ein angestellte Haußsuch bey ihm gefunden wurde, der soll mit dem Thurm oder nach Gestalt der Sachen, sonsten ernstlich gestraft, und nichts destoweniger fortzubachen angehalten sein.

Der Drei- und Dreyßigste Punct. Die Hauß-Becken betreffend.

Alle Hauß-Becken sollen schuldig seyn, auf des Kunden Begehren, ihme in sein Hauß zu gehen, den Teig zu höflen, oder anzulassen, und des Morgens zu knetten; Was man aber für Höfel zu solchem Teig bedarff, das soll der Beck in Beysein des Kunden ins Gewicht darwägen, und hernacher auch in des Kunden Gegenwart wiederum so viel Teig, als des Höfels gewesen, und nicht mehr dafür nehmen; bey Straf, so oft er darwider gehandelt, vier Gulden; Es mag aber auch der Kund den Höfel selbst haben, daran der Beck ihn nicht hindern soll.

Der Vier- und Dreyßigste Punct.

Den Teig soll der Kund dem Becken in sein Hauß tragen lassen, alsdann mag des Kunden Weib oder Magd darbey bleiben, biß die Laib gewürkt, eingeschossen und gebachen werden.

Der Fünf- und Dreyßigste Punct.

Wo bißhero in Unserm Hertzogthum durch die Kuchen: oder Hauß-Becken denen Kunden, mit ihrer grossen Beschwehrd, wären Höfel Laib abgenommen worden, das soll alsobald durch unsre Amtleuthe allerdings abgeschafft, und so wohl dem Kunden, als Becken verboten werden, kein Höfel-Laib mehr weder zu geben, noch zu nehmen; dem Kunden bey Straf so oft das geschicht vier Gulden, dem Becken aber bey Straf zehen Gulden.

Der Sechs- und Dreyßigste Punct.

Es mag auch des Kunden Weib oder Magd das übergebliebene Würk-Mehl sauber auffegen, und mit ihr heimtragen. Welcher Beck aber solches nicht zulassen würde, der soll zur Straf erlegen vier Gulden.

Der Sieben- und Dreyßigste Punct.

Was nun das Bacher-Lohn anbelanget, weil es des Holtzes und viel anderer Umständ halber in unserem Hertzogthum sehr ungleich ist: So solle der Becken an jedem Ort (inmassen schon allbereit hiebefor in Stadt und Amt Stuttgardten auf unsere Approbation in das Werck gesetzt worden,) durch Vogt, Burgermeister und Gericht, eine gewisse Belohnung für das Bachen, nach Gelegenheit desselben Orts also gemacht werden, daß der Beck wohl darbey bestehen, und der Kund sich darob mit der Billigkeit nicht zu beschwehren vermöge: Da aber einer oder der ander den Kunden über den gesetzten Bacher-Lohn steigern würde, soll er jedesmals zur Straf erlegen vier Gulden.

Der Acht- und Dreyßigste Punct.

Nachdem sich in vielfältigen mit Fleiß gemachten Proben befunden, durch ein Simry verichten Kernens, so Kaufmanns Guth, auf 40 Pfund wohlgezeugtes Hauß-Brot geben mag, die Früchten aber ein Jahr in das ander ungleich, und dann an einem Ort besser als an dem andern erwachsen, deßwegen nicht wohl ein gewisses zu machen: So solle der Beck alles dasjenig, was ihme an Frucht oder Mehl unterhanden kommt, und daraus verbachen wird, bey seinen Pflichten, und Vermeidung nachgesetzter Straf, dem Kunden treulich liefern.

Der Neun- und Dreyßigste Punct.

Und insonderheit wann der Kund dem Becken den Kernen geben, und ihne den selber mahlen lassen wollte: So soll er der Beck für jedes Simry verichten Kernen, das Kaufmanns Gut ist, dem Kunden, über Hinnehmung des Würk-Mehls und so viel Taigs, als das Höfel gewogen, auf das wenigst von Sechs biß auf Acht und dreyßig Pfund wohl gebachen Hauß-Brod zu liefern schuldig.

Der Vierzigste Punct.

Da aber ein Kund dem Becken ein Streichen ungewogenes luck eingemessenen Mehls in sein Hauß geben würde, solle der Beck für jede Streichen, über Hinnehmung des Würk-Mehls und Taigs für den Höfel, dem Kunden von Sechs biß in Acht- und Zwanzig Pfund Mehl Fünff bis in Sieben und Zwanzig Pfund wohlgebachen Hauß-Brod einzuantworten verbunden seyn, bei Straf vier Gulden, neben Wiedererstattung des Kunden geklagten und befundenen Abgangs.

Der Ein- uud Vierzigste Punct.

Wofern aber der Kund Weiß-Brod begehrte, solle der Beck ihnen Kunden für jedes Simry verichten Kernen, so Kaufmanns Gut, über Hinnehmung des Würk- und jenigen Mehls, welches Höfel zu reichen, auch auf das wenigst drey und zwanzig Pfund Weiß- und dann von demselben Nach-Mehl zwölf Pfund Hauß-Brod zuzustellen pflichtig seyn.

Der Zwey- und Vierzigste Punct.

Würde einer dem Becken ein Streichen luck eingemessen Schön-Mehl zu verbachen geben: So solle der Beck ihme Vier- und zwanzig Pfund, oder für zwanzig Pfund Schön-Mehl auf das wenigst drey und zwanzig Pfund wohl gebachen Weiß-Brod liefern.

Der Drey- und Vierzigste Punct.

Da aber ein Beck von gerechter Frucht weniger als oben gesetzt, dem Kunden geben würde, der solle demselben den Abgang von seinem eigenen Weissen- oder Ruckenbrod, gleiches Zeugs, bey Straf vier Gulden, zu reichen verbunden seyn;

würde aber die Frucht ohngeschlacht und nicht zum besten; aber doch das Brod wohl ausgebachen seyn: So solle der Beck um ein geringes (man spühre dann bey ihm einen Betrug) auch nicht gefähret werden.

Der Vier- und Vierzigste Punct.

Zum Fall aber der Beck weniger dann obengemeldt liefern, oder wohl etwan dem Kunden das Mehl gar verwechseln, und geringern Zeug verbachen, dann er empfangen hätte, oder auch das Brod verderben würde, daß es dem Kunden nicht annehmlich seyn könnte, der soll, wann er dessen geständig, oder überwiesen, jedesmals neben Erstattung des befundenen Abgangs, und zugefügten Schadens, um vier Gulden, oder nach gestalten Dingen, auf der Brod-Beschauer oder Unsers Amtmanns Ermäßigung, noch höher dann um bemeldte vier Gulden gestrafft werden.

Der Fünff- und Vierzigste Punct.

Ein jeder Kuchen- oder Hauß-Beck soll ein gerechte Waag und Gewicht in seiner Behausung haben, mit deren man auf das wenigst ein Streichen Mehl, auf einmal wägen kan: dann mag der Kund das Mehl, so er verbachen zu lassen begehrt, durch sein Weib oder Magd, in des Becken Beysein, und in seiner Behausung, auch hernacher das daraus gebachen Brod wägen lassen. Wollte aber der Kund das Mehl in seiner Behausung selbst wägen, und dem Becken gewogen zu Hauß schicken, das mag der Beck, so er will, nachwägen, und obgesetzter massen die Schuldigkeit darvon liefern.

Der Sechs- und Vierzigste Punct.

Und dann zu besserer Erhaltung solcher Unserer Becken-Ordnung, sollen die geschwohren Meister alles dasjenige Geld, so an Straffen, Bussen, und anderm gefallen, ohneingestellt einziehen, dazu auch unsere Amtleuthe, wo vonnöthen, ihnen Hülff erzeigen, mit welchem erstrafftem Geld es, wie in Unserer Müller-Ordnung, nach Ausweiß nächstgesetzten Extracts, bey dem Sieben und Sechzigsten Puncten mit mehrerem zu sehen, in allweg zu halten.

Extract.

Und damit man eigentliche Nachrichtung haben möge, welchergestalten alles erstraffte Geld einzuziehen, und wohin selbiges zu verwenden: So solle darbey dieser Unterschied und Bescheidenheit gebraucht werden, daß alles dasjenige, so sich über vier Gulden belauft, bewegender Ursachen Uns, als der Herrschaft, durch Unsere Beamten jeder Orten eingenommen und urkundlich verrechnet: Was aber allein gerade auf vier Gulden, oder auch darunter kommet, darvon vor allen Dingen, nach Erkanntnis Burgermeister und Gerichts, die Mühlmeister ihrer Bemühung halben belohnet; oder wofern des Jahres hindurch soviel nicht gefallen würde, ein solches jeder Orten, in Stadt und Amt, vermög Herkomens, ausser gemeinem Sockel entrichtet, und der Ueberrest in zween gleiche Theil vertheilt, darunter der eine dem armen Kasten zu Hülff und Trost der Armen, um Gottes Willen kommen; der ander einem gemeinen Müller- und Becken-Handwerck in der Laden bleiben, und darvon denn armen, kranken oder dienstlosen, dürfftigen Knechten, und Handwercks-Genossen in ihren Nöthen die Hand gebotten, und beygesprungen, auch ein solches dergestalten, wie allbereit erzählt, anderst aber nicht, doch allerseits mit gutem Urkund verrechnet werden solle.

Becken-Tafel.

1.

Ein jeder Hauß- oder Kuchen-Beck soll schuldig seyn, auf des Kunden begehren, ihm in sein Haus zu gehen, das Mehl zu messen, oder zu wägen, den Taig anzulassen und des Morgens zu kneten.

2.

So schwehr Höfel als der Beck dem Kunden gibt, so schwer Taig mag er in des Kunden Beysein wieder nehmen, und nicht mehr, bey Straf vier Gulden. Es mag aber auch der Kund den Höfel selber haben, das soll der Beck nicht wehren.

3.

Den Taig soll der Kund dem Becken in sein Haus tragen lassen, dann mag des Kunden Weib, oder Magd darbey bleiben, bis die Laib gewürckt, eingeschossen und gebachen seyed, die soll auch das überblieben Würk-Mehl sauber auffegen und mit ihr heimtragen, das soll kein Beck wehren, bey Straff vier Gulden.

4.

Wo bisher durch die Kuchen- oder Hauß-Becken wären Höfel Laib von denen Kunden genommen worden, das soll alsobald durch die Amtleuthe allerdings abgeschafft, und so wohl dem Kunden, als dem Becken verbotten werden, keinen Höfel Laib mehr weder zu geben, noch zu nehmen; dem Kunden bey Straff, so oft das geschieht; Vier: dem Becken aber bey Straff zehen Gulden.

5.

Die Hauß- und Kuchen-Becken sollen sich mit dem von der Obrigkeit gemachten Lohn sättigen und vergnügen lassen; Welcher darüber nehmen wird, der soll jedesmals Straf erlegen vier Gulden.

6.

Da der Kund dem Becken den Kernen geben, und ihm den selber mahlen lassen wollte: So solle der Beck für jedes Simry verrichten Kernens, des Kaufmanns Guth ist, dem Kunden, über Hinnehmung des Würkmehls, und so viel Taigs, als der Höfel gewogen, auf das wenigst von sechs bis auf acht und dreyßig Pfund wohl gebachen Hauß-Brod zu liefern schuldig seyn.

7.

Wann ein Kund ein Streichen luck eingemessen Mehl dem Becken in sein Hauß geben wurde, soll der Beck für jede Streichen Mehl, über Hinnehmung des Würckmehls, und des Taigs für den Höfel, dem Kunden von sechs biß auf acht und zwanzig oder aber von zwantzig Pfund Mehl fünff bis in sieben und zwanzig Pfund wohl gebachen Hauß-Brod liefern, bey Straf vier Gulden, neben Erstattung des Kunden geklagten und befundenen Abgangs.

8.

Wofern der Kund weiß Brod begehrte, soll der Beck ihme Kunden, für jedes Simry verichten Kernens, so Kaufmanns Guth, über Hinnehmung des Würk- und jenigen Mehls, welches für die Hefen zu reichen, auch auf das wenigst noch zwanzig drey Pfund Weiß- und dann von demselben Nachmehl, zwölf Pfund Hauß-Brod zuzustellen pflichtig sein.

9.

Wann einer dem Becken ein Streichen luck eingemessen Schönmehl in sein Hauß zu verbachen geben würde, soll der Beck ihme dafür zwantzig vier, oder für zwantzig Pfund gedachten Schönmehls, auf das wenigst zwantzig drey Pfund wohlgebachen weiß Brod wiederfahren lassen.

10.

Da aber ein Beck von gerechter Frucht, weniger als oben gesetzt, dem Kunden geben würde: der soll demselben den Abgang von seinem eigenen Weißen- oder Rucken-Brod gleicher Zeugs bey Straf vier Gulden zu reichen verbunden seyn.

11.

Hingegen da die Frucht ohngeschlecht, und nicht zum besten, aber wohl ausgebachen wäre, ist der Beck um ein geringes auch nicht zu gefähren, man spühren dann einen Betrug.

12.

Welcher Beck einem sein Brod im Bachen verderbt, der soll dem Kunden alsobald soviel ander Brod von dergleichen Zeug, oder den Werth dafür zu geben schuldig seyn, bei Straf vier Gulden.

Der Kund soll dem Becken von jedem Scheffel verichten Kernen zu verbachen geben:

Von einem halben Scheffel	—	—		soll wohl heißen: zwei Strich
Von einem Simry	—	—	—	drei Strich
Von einem halben Simry		—	—	zwei Strich

Brod-Beschauer-Ordnung.

1.

In allen Städten Unseres Hertzogthums, wie auch in dessen Marktflecken, und fuhrnehmen Dörffern, da das Becken-Handwerck stark getrieben wird, sollen durch Burgermeister und Gericht zween oder drey ehrliche Männer, die eines guten Nahmens, und wo möglich von Gericht und Rath seyen, und sich etwas auf das Becken-Handwerck verstehen, oder einer oder der andere darunter selbst ein Beck seyn möchte, zu Brod-Beschauer erwählt, und darauf beaydigt werden.

2.

Solche Personen sollen bey ihren Pflichten und Ayden, so viel immer möglich, alle Mißbräuch und Untreu, so unter den Becken fürlaufen möchten, abzuschaffen, den gemeinen Nutzen zu befördern, hergegen den Schaden zu warnen und zu wenden; zum Fall aber ihnen etwas zu schwehr fallen würde, es beym Vogt, Burgermeister und Gericht anzubringen schuldig seyn.

3.

Sie sollen auch mit Fleiß alle Wochen- oder Marktäg Nachfrag haben, ob die Früchten auf- oder abschlagen, und wann sich Aenderung zutrüge, ein solches jedesmals Burgermeister und Gericht anbringen, auf daß man sich in Machung des Brod-Tax darnach zu richten habe.

4.

Ermeldte Brod-Beschauer sollen alle Wochen zwey oder dreymal mit Verwechslung der Täg, der Becken- und Wirthshäußer oder andere Ort, wo man sonsten das Brot zu verkaufen pflegt, selbst besuchen, das Brod mit Fleiß besehen, abwägen und erkundigen, ob es der Ordnung gemäß, von gutem Zeug und recht ausgebachen seye; da sie auch an dem auswendigen Augenschein nicht vergnügt seyn könnten, mögen sie theils solchen Weiß- oder Rucken-Brods gar von einander schneiden, und aus- und innwendig nach Nothdurfft beschauen.

5.

Welcher Beck sein Brod flehnet, und dasselbige weder unter der Brodlauben, noch in seinem Hauß besichtigen lassen wollte, der soll deswegen erlegen ein Gulden, oder nach Gelegenheit mit einer höheren Straf angesehen werden.

6.

So die Brod-Beschauer bedunkte, es möchte ein Beck noch mehr Brod, dann sie besichtigt, heimlich verborgen haben, die sollen denselben Becken bei seinem Ayd ermahnen, alles Brod, so er hat, herfür zu geben, und da sich hernachet befinden würde, daß er solch Brod hinterhalten, so solle er, nach Ermäßigung des Amtmanns, darum abgestrafft werden.

7.

Wann gleich das Brod, es seye Weiß oder Ruckies, sein Gewicht recht und völlig hätte, selbiges aber nicht von gerechtem Zeug, oder sonst übel gebachen

wäre, so solle der Beck einen als den andern Weg, doch nach Erkanntniß der Brod-Beschauer, Strafwürdig seyn.

8.

Da aber hingegen das Brod, es seye Ruckens oder Weiß, von gutem Zeug wohl gearbeitet und recht gebachen, ob es schon am Gewicht ein wenig zu gering befunden, und doch solches nicht vorsätzlich beschehen wäre, solle der Beck darum nicht gefährt, würde aber Gefahr darunter fürlaufen, solcher nach Gutachten der Brod-Beschauer darum gestrafft werden.

9.

Die Brod-Beschauer sollen, auf eines Burgers Begehren, so wohl über sein des Burgers: als über das Kauf-Brod, ob das von gutem Zeug und recht gebachen sey, oder ob der Beck ein Straf darum verdient habe, erkennen.

10.

Wann ein vierpfündiger Laib zwey oder drey und ein sechspfündiger vier oder fünff Loth zu wenig am Gewicht hielte, aber sonst von gutem Zeug, auch recht und wohl ausbachen wäre, dieser Beck solle (es geschehe dann oft oder mit Vorsatz) deswegen ungestrafft bleiben.

11.

Da aber der vierpfündige Laib um fünff oder der sechspfündige um sechs oder sieben Loth zu leicht wäre, soll der Beck Straff erlegen ein Gulden.

12.

Wäre aber der vierpfündige Laib um acht und der sechspfündige um zwölff Loth zu gering, soll der Beck gestrafft werden um vier Gulden.

13.

Wenn aber alle Laib an einem gantzen Offen voll, und deren jeder um fünff oder sechs Loth zu leicht befunden würden, soll der Beck Straff erlegen zehen Gulden, um ihme nichts destoweniger sein Brod aufgeschnitten und unter arme Leuthe aufgetheilt werden.

14.

Sollte dann ein vierpfündiger Laib um ein halb Pfund ein sechspfündiger um drey Vierling zu leicht seyn, so solle der Beck nach Erkanntniß der Brod-Beschauer gestrafft werden; da er aber mehr dann ein- und zum andernmal also fürkommen würde: So sollen Vogt, Burgermeister und Gericht, ihm der Gebühr nach nicht allein abstraffen, sondern auch das Brod aufschneiden, und den armen Leuthen geben. Würde aber, wider Zuversicht, diß alles bey ihme noch nicht verfänglich seyn, alsdann soll ihme durch jedes Orts Amthsleuthe und Obrigkeit das Handwerck auf eine gewisse Zeit verbotten werden.

Das weisse Brod betreffend.

15.

Das soll jederzeit an dem Gewicht und dem Werth, wie es von Burgermeistern und Gericht befohlen wird, gebachen und verkaufft werden.

16.

Da ein Weck um ein anderthalb oder zwey Loth zu gering, und doch wohl gebachen wäre, soll der Beck nach Erkanntniß der Brod-Beschauer gestrafft werden.

17.

Würde aber das weisse Brod, waserley Gattung das seyn mag, um noch mehreres zu leicht oder sonsten ungerecht erfunden, das sollen die Brod-Beschauer Burgermeister und Gericht bey ihren Eyden anzubringen schuldig seyn, darauf haben gebührende Straffen fürzunehmen.

18.

So ein Beck darfür halten würde, daß er mit seinem Brod am Gewicht und Guten nicht bestehen möchte, und es selber denen Brod-Beschauern anzeigte, der solle darum gleichwohl nicht bestrafft werden, aber doch schuldig seyn, das Brod nach der Abschätzung und anderst nicht, zu verkaufen, bey Straf zehen Gulden.

19.

So ein Beck in einer Wochen zweymal in die Straf fiele, soll das erstemal die Straf einfach, das andere mal gedoppelt seyn.

20.

In denen Brod-Lauben, wie auch unter denen Stadt-Thoren, sollen gleiche Brod-Wagen aufgehängt werden, zu dem Ende, damit ein jeder sein erkaufft Brod selber allda wägen möge; Würde nun einer das Brod von ungerechtem Zeug, oder zu gering am Gewicht befinden, solle er solches denen Brod-Beschauern anzuzeigen schuldig seyn, welche dann dagegen gebührendes Einsehen vorzunehmen wissen werden.

21.

Die verordnete Brod-Beschauer sollen Achtung geben, daß das Schön Mehl anderst und höher nicht, dann es geschätzt, verkaufft werde.

22.

Denenjenigen Becken, welche Rucken-Brod auf den Kauf backen, wie auch allen Müllern, so nicht eigene Früchten haben, solle kein Schönmehl zu verkauffen gestattet werden, bey Straf eines Guldens.

23.

Mit der Brod-Beschauer Ordnung solle es jedes Orts Herkommen und Gewohnheit nach gehalten werden.

Bäckerordnung für Landsberg a. L. 1680.

Aus Dr. J. B. Krallingers „Satzungen der Handwerker Landsberg a. L." entnehmen wir folgende Bäckerordnung:

Artikul, Säez und Ordnung Aines Erbarn Handtwerchs der Peckhen der churfürstlichen Statt Landtsperg (1680).

1. Demnach Erstens all Zeitliche wolfahrt, Seegen vnd Aufnehmung von dem Allmechtigen, als dem wahren Prunquell alles guettes herfliſſen, vnd ohne die Forcht Gottes, vnd deſſen Eifrigſter Ver-Ehrung nichts lang beſtehen khann, alſo ſollen die in diſem Handtwerch einverleibte Peckhen Gott vorderſt vor Augen haben, den der ybergebenedeiten Himmelkhönigin, auch der heyl. Apoſſeln als ſonderbar erwölten Patronen den Jahrtag, ſo Jerlich mitlſ aines Ambts Gehalten, Vleiſſig beiwohnen, wie auch alten löbl. gebrauch vnd herkhomen gemeſſ, zu Zeit der hochen Feſſt, vnd wochentlich an dem Donersſtag, ſonderbar aber am heyl Fronleichnambstag nach Handtwerchsgewohnheit, die Stangen mit brinenden Khörzen tragen, ſolte oder wurde aber der Jenige, ſo die Stangen zetragen ſchuldig, ohne erhebliche Vrſachen aufbliben, hat derſelbe vor die größere 16 Pfg. vor die Cleinere aber 8 Pfg. iedesmal Straff zuerlegen.

2. Inmaſſen auch vors ander Zw abgeſehenem Ende vnd uencrierung des Gottesdienſt an dennen hernachvolgenden heyligen Zeiten, alß Veihnachten, lichtmeſſen, oſſtern, Pfingſten, vnd Marie Himelfarth den ganzen tag hindurch den Peckhenladen mit gebachenem brodt nit eingericht; vnd dem opfer vleiſſig bey gewonth verde, vnd im fahl ainer daryber betretten wurde, ſolcher in die Straff gefallen ſein ſolle.

3. Drittens ist auch ain ordentliche Ladt mit Zwayen Schlössern zu behaltung der Handtwerchsfreyheit, oder vas sonsten dem Handtwerch Zu guetem herein zur Versicherung gelegen sein mag, zuuerfertigen, welche alzeit zur Landsperg bey den Majsstern verbleiben, vnd Zwayen Körzenmaistern, so von einem gesambten Handtwerch zubenenen, daß selbe daß Jenige Vleissig in acht nemmen, vas nit allein dem Gottesdienst, sondern auch dem Handtwerch vnd dieser Verfasften ordnung nüzlich vnd dienstlich sein mag, in Verwahrung anuerthraut werden.*

4. Zum Vierten soll es dennen auf dem Landt wohnenden vnd gewandteren Peckhen, sich ins gesambt bey einem Handtwerch einzukhauffen, nach inhalt der Policeyordnung 4 buech 1 titt. 11 art. zur Willkühr gestellt sein, da syn aber würklich eingezunftet, neben dem alhieigen Jedes Jar, welcher Tag ihnen durch Schreiben oder sonstigen würdet benenet werden, allhie bei ainem Handtwerch vnd Jahrtag erscheinen, vnd mit gebührender vnd schuldiger Andacht beywohnen, allda die Handtwerchsladten in gesambten Handtwerch öffnen, die gewohnliche gefäll einfordern, Item Maister an: vnd aufzunemmen, Nitweniger Lehr-Jungen aufdingen, frey sprech vnd solche handlungen vornemmen, die sonsten ohn ain ganzes Handtwerch nit khünden voreinander gebracht: vnd erledigt: gegen den Jenigen aber, welche ohne erhebliche Vrsach an dem Jahrtag sich nit gebührend einstellen wurden, nach erkhandtnuß aines handtwerchgebührende Straff vorgenommen verden.

5. Zum Fünften im fahl ein Maister zu ainem Körzenmaister vorgeschlagen, ainer oder ander aber sich dessen Verwaigern vnd gegen ainem Handtwerch viderspennig vnd vngehorsamb erzaigen würdt, derselbige solte nach ermessigung vnd Erkhantnuß des Handtwerchs, in die Straff gefalle sein, vnd hinfüran kheiner, es seyn dann, Er habe Zuuor sein gebühr in das Handtwerch erlegt vnd die Maisterstukh gemacht, mit in das Handtwerch angenommen werden, ausser der Frembden Maister, so allein die schuldigkeit Zuerlegen, vnd der Maisterstükh enthebt sein, item sollen sye ihre Lehr-Jungen bei ainem Handtwerch gegen Abrichtung der gebühr ordentlich aufdingen vnd ledig zehlen absonderlich aber denne 3 art. dan 10 art. 1 titt. 4 Bueches der Policeyordnung kheinesvegs zuviderhandeln.

6. Zum Sechsten, so ain Khörzenmaister ainem: oder dem andern Zu dem Handtwerch, da es die notturft erfordert, es sey Zu ainem condukt oder in anderweeg, waß bei ainem Handtwerch vorfallt, berueffen, derselb aber nit erscheinen: oder ohne erhebliche vrsach erst in solches khomen wurde, da daß aufgesteckhte waxlicht schon außgeprunen, ain solcher hat ain straff Verwürkht, da aber ain Khörzenmaister den Handtwerch nit Zu rechter zeit zusammen zukhommen ankhündung thuet, gegen demselben hat ain Handtwerch nach ermessigung ebenfalls gebürende Straff vorzunemmen.

7. Zum Sibendten soll kheiner Zu anem Maister alhir Zu Landsperg aufgenommen werden, er habe den seinen Erlichen Geburts- vnd Lehrnbrief ainen Handtwerch vorzelegen, daß Er drey Jahr ordentlich gelehrnet, vnd Zway oder drey Jahr gewandert, auch zur volge als, vnderm 15 Febr a 1656 ergangenen churfürstlichen recess khein neue verchstatt aufrichten: sondern aine alte beziehen wollte, vidrigen falß derselbe nit Zu passiren, es gefielle den der obrigkeit, der wander Jahr halber zu dispensiren, velcher Maister aus grosen erheblichen vrsachen, auch glaichvollen solcher dispensation halber dem Handtwerch Zu der laden etwas leidenliches Zuerlegen.

---

* Nach dem Protokoll der Bäckerinnung vom Jahre 1836 wurde festgesetzt:

Einkaufsgebühr der Meister	34 Fl — Kr (in Landsperg)
Einkaufsgebühr der Landmeister	9 Fl — Kr
Aufdingen der Lehrlinge	6 Fl 42 Kr
Freisprechen der Lehrlinge	4 Fl 30 Kr

8. Und gleichwie Achtens der Abfahl vnd Zurückschlagung des Peckhenhandtwerchs wegen der im churfürstl landtgericht vnd denselben incorporirten Hofmarchen, lechen, vnd Aigen heiffig eingerissene Stimplerey hauptsächlich entspringen vnd dergleichen Stimpler vngeacht sye veder gelehrnt, oder gewandert, noch vill weniger dem Handtwerkh einuerleibt, sich vngescheichter, wider die in ano 1668 außgefertigten Churfürstl. Generalien vnd gnädigster intention der Prodtpechens sich vnderstehn, alß sollen selbige nit gedultet, oder bey ainem Handtwerch passirt: sondern für Stimpler gehalten: vnd solcher ordnung, voran aines Handtwerchs Interesse so hoch gelegen, Vleissig nachgelebt: auch Zu dessen manutenirung auf iedmaligen notfall behörige Obrigkeit oder hochern Orth ungesuecht verden.

9. Zum Neundten soll ain Jeder der allhir Zu Landsperg die Maisterstuckh Zunachens vorhabens, vnd auf obige weis Maister werden will, volgende Stukh Zemachen schuldig sein; Alß Nemlichen: laib, vnd Röggl, dann Semel vnd Zöpf, nit weniger wie von Alters herr, brözen, vnd Rolte brodt, so der Stukhmaister selbsten würkhen vnd schiessen solte, dan nach beschauten Stukhen den von Rhats: vnd handtwerchs verordneten, nach inhalt oballegirten 10. Art. iedem Vierer 1 Fl. auf den Tisch, vnd 2 Pfundt wax in Schrein, vnd auch ain Trunkh dem handtwerch bezahlen, dann Stanngen: vnd Maistergelt. 3 Fl. 6 H. erlegen solte, Jedoch solte mit Trunkh und anderm, wie auch wegen deß Einkhaufgelts, ain Maister: vnd burgerssohn vor ainem frembden beobachtet werden.

10. Zemalen im ybrigen vnd Zechentens die Müller alhier ainem handtwerch der Peckhen, ohn daß incorporirt, alß solten sie ohne Zueziehung ermelten Peckhen handtwerchs weder lehrnbueben aufdingnoch ledig zusprechen nit macht: oder gwalt haben.

11. Jngleichen ist Ailfftens khain Maister ainen LehrJungen aveder auf Freundschafft, Gunsst od. gelte, ohn vorwissen, Consens vnd einwilligung eines handtwerchs aufzedingen, oder ledig Zuzehlen kheinesweegs befuegt, es seye dan, das Er Zuvor ainen geburttsbrief vorlege, crafft dessen Er von Erlichen Eltern geborn, solle auch khein lehr Jung vnder drey Jahren, weder vmb gelt od. vmb sonsten Zelehnen, Zugelassen werden bey angethroter Straf, im ybrigen aber auf dem Jenigen, waß wegen aufdingung der lehr Jungen in allegirter Pollicey-ordnung 4. buech 1. tit 3. u. 4. art. verordnet, mit Fleiß gehalten werden, damit auch die armen khnaben, so einiges lehrngelt nit vermögen, gegen Vermehrung der lehr Jahren vnderkhommen mögen.

12. Vnnd im fahl zwölfften ain lehr Jung, ohn erhebliche vrsach, nach verflossener halber der lehr Jahre enlaufen wurde, der solte nichtsdesto weniger dem lehrmaister das völlige lehrgelt Zuerstattn: nit weniger auch hinfüran die Maisters Söhn bei einem handtwerch vleissig vorgestelt, vnd in daß handtwerch die gebür abgericht werden, wo sich aber ain lehr Jung in wehrenden lehr Jahren mit .... Schelm, Dieb, oder andern leichtfertigen Stuckhen, Vergriffe, derselbe sollen von dem handtwerch würklich außgeschlossen sein.

13. Zum dreyzechenden soll khein Maister dem andern sein Gsündt aufröden, vnd auf der arbeit bringen, eß were dann mit seines Maisters gueten willen beshechen.

14. Vill weniger vierzechentens ain Maister dem Andern die khundtschafft, es seye vnder was shein wolle, abspannen dann wie dises vnder den handtwerchsgenossen vnuerantworttlich, vnd wider die Christliche lieb lauft, also soll der vberthretter in beeden fählen der gebür nach mit Straff angesechen werden.

15. Damit auch funffzechendens guete wolanstendige sütten, vnd Auferpeulichkeit eingepflanzt werde hat mann den Jenigen gesellen oder Jungen, der sich

yber den Tisch oder sonsten im hauß vnzichtige wortt gelüsten lasst nach Erkhanntnuß des handtwerchs abgebissen.*

16. Wann sechzechendens ain brief yber ainen deß handtwerchs ankhommen, so dem handtwerch schödlich oder nachthailig vnd ain solcher durch ainen Maister verhalten, vnd nit vorgebracht wurde, ain solcher ist dem handtwerch in die Straff gefallen.

17. Zum Sibenzechenten, wan ain handtwerch Zusamen in verhandlung sich befundet, soll kheiner der dabei ersheinet, ohne Mantl vnd khragen sein, sich auch im ybrigen ganz Erbar, vnd beschaiden verhalten, nitweniger gegen dem obherrn gebürenden Respect gebrauchen, die Körzenmaister, vnd ybrige handtwerchsgenossen nit poldern od. koldern, noch einander schimpflich antasten oder ainem andern in die Redt fallen, vnd denselben an seinem vorbrüngen verhündern, sondern gleichwoln bis dahin zuewartten, biss die Frag an ihne khombt, im fahl auch ainer wider den andern bey dem handtwerch, in sachen, so in ihren Säzen begriffen, einige Clag sezen, soll der Cleger in selbigen aufstehn, vnd sein Clag beschaidenlich vorbringen, darauf der beclagte ebenfalls also auch sein Antwort zugeben, da aber ainer od. der ander sich diffalß daryber Vergreiffen wurde, hat mann den ybertretter nach wichtigkeit seines verbrechens, abzestraffen, sollen aber solche händl vorkhommen, so in ihren Säzen nit begriffen, seind dieselbe nach inhalt der Polliceiordnung 4 buech 1 titt. 4 art. für die ordentliche obrigkeit zuweisen.

18. Zum Achtzechenden, sollen sich die Maister der Zucht vnd Erbarkeit befleissen vnd ohne Strimpf vnd Schuech ins handtwerch oder Kürchen oder sonsten auf der gassen Zugehn sich bei Straff enthalten.

19. Zum Neunzechenden, wan sich begeben wurde, daß ainer deß handtwerchs sich mit dem Truckh zu starkh yberfülte, vnd derauß oder auch sonsten auß Zorn, Neid, od. mißgunsst schelltwortt od. andre vngebür vnd vngelegenheiten uolgten, ein solcher, wie auch der Jenige, so ainem andern in disen fähle hinauf zuhelffen begert, da es auf ihne beygebracht, od. wissentlich wehre, solle nach gestaltsame deß verbrechens punctirt werden, darbei auch gleichwoln der obrigkeit die gebürende straff vorzukheren vnbenommen.

20. Wann auch zum Zwanzigisten ain alhieig. od. frembder Maister vnd Peckh von ainen Handwerch wegen eines verbrechens abgestrafft, Er aber die ihm gesetzte straff nit gleich erlegen thunde, vnd hingegen ihme hier Zur Zeit vnd frisst gemacht wurde, iedamnoch der Strafferlegung auß vngehorsamb sich waigerte, dem solle daß handwerch niedergelegt werden, bis Er bei selbigen sich angemelt, vnd abfündig gemacht.

21. Zum Ain vnd Zwanzigisten, da ain Maister, Frau oder Gesell in disem handtwerch mit Todt abginge, alsdann sollen die Jungste vier Maister, die verstorbene Persohn zu grab tragen; vnd die handtwerchsgenossene mit der leicht gehen, vnd sich darbei wie auch bei dem Gottsdienst zichtig, vndgottförchtig erzaigen, vnd darbei sich einfünden lassen, zum fahl aber ainer fürsezlich vnd ohne erhebliche vrsach hirvun außblibe, od. sonsten darbei vngebürlich verhalten wurde, ain solcher der gebür nach gestrafft werden sollte.

22. Wie auch Zum Zway vnd Zwanigisten, ihm fahl ain Maister, gesell oder jung ai handtwerch will hallen lassen, hat derselbe derentwegen in die laden 12 Hr. da aber ain frembder ain handtwerch zuhalten begertt 24 Hr. zu erlegen.

---

* In Art 25 der Urkunde vom Jahre 1778 geschieht der von den Khnechten öfters erregten Aufstände Erwähnung und werden die Aufständischen in geringen Aufstanden jeder um 1 ℔ Pfg. bey wichtigen und grösseren aber jeden orts Obrigkeit mit Einspehrn, oder nach gestaltsame deren umständen noch schärfer und allenfalls offentlich gestrafft werden. Bei den Huckhlern (etwa unsern heutigen Hausirern) bestand die Bestimmung bei Aufnahme in die Zunft, der solle ein eingekaufter Burger, dazur eines Ehrbarn Herkommen, thuens und Wandels sein.

23. Dann auch Zum drey vnd Zwanzigisten da ain handtwerch gehalten würdt, vnd ainer ohne erhebliche vrsach hieuon außbleiben: od. hier Zue gar Zu 1 Pat khommen wurde, steht es bei einem handtwerch, denselben abzustraffen, an welches gesaz die handwerchsleuth auf dem landt nach inhalt mehr allegirter Policeyordung 4 buech 1. tit. 11 art: so gar nit gebundten, deme dann auch gebürend nachzukhommen.

24. Zum Vier vnd Zwanigisten, wann eines handtwerchs genossen, nachgelassne Wittib, sich mit gesellen, so bei ihr oder anderorts in arbeit stähet, in vn Ehren Vergreiffen: vnd hernach zu ainem solchen sich verheyraten: oder aber, da ain gesell sein: oder eines anders Maister Tochtar solcher gestahlten verfiehren: vnd Zesammen heyraten wurden, soll ain handtswerch fueg u Recht haben, die delinguirende nach gestalltsame des Verbrechens abzustraffen, iedoch soll durch dise ihr Bestraffung dem obrigkeitlichem einsechennichts benommen, vnd die moderation an seither des handtwerchs dictiren straff, derselben allerdings vorbehalten sein massen es auch die mainung, mit denen Meister so sichin wittib: oder Ehestande Vergriffen, vnd mithin sich strafwürdig machen.*

25. Zum fünf vnd Zwanzigisten ist auch zuwissen, daß bei einem handtwerch der Peckhen zue Landtsperg, etliche vershaffte Grundstuckh, as Aenger vnd gärtten vorhand, so bisshero allwegen nach verflossnen 12 Jahren ordentlich gelosst, so auch hinfüran geshechen solte, wo aber khonfftig ainer durch wohlgenaigtem glickh ain stuckh gewänne, solches aber nit geniessen, sondern die nuzniessung Verkhauffen wolte, haben dissalß die handtwerchsgenossene von Rechts: vnd gewohnheit wegen, vor andere hierzue den Einstand zu prätendiern, wo aber vnder wehrenden 12 Jahren ainer, dem solches Stuckh durch losung zugefallen, Versturbe vnd dessen hinterlassne wittib, alßdan das handtwerch ferners nit treiben od. ybergeben, oder sonsten sich widerumben verheyrathen solte, falt bedeittes Stuckh nit allein in disem fahl, sondern auch alsdan dem handtwerch widerumben zurückh, wann ain od anderer dergleichen Nuczniesser mehrangezogenes stuckh nit wie sich gebürt, halten würdt. Ob Zwar lesslichen ain handtwerch der Peckhen, bis ain anders gnädigst disponirt werden mechte, geshechen lassen mues, das die frembden Peckhen an den wochen; vnd Jarmärckhten mit ihrem gebachenem brodt hereinfahren, vnd bedeütte Märckht besuechen, so solte es sich iedoch vermög hiebeuer aufgestelten gnedigsten geschäffts, nur auf ain Pferdt, souil man damit fiehren khann, vnd zuuor das brodt nit, dann vmb 9 Vormittag außlegen vnd volgents vmb 3 Uhr Nachmittag; ob sey schon das brodt nit gar verkhaufft hatten, eingelegt dann Vmb ainigen khreuzer ferners nit Verkhaufft ingleichen craft abermahlig aufgeferttigten Churfrl. Recess vnder 2: od. 3 Hr. brodt herein zefiehren nit verstattet werden beynebens auch nit erlaubt sein, an den Jarmärkhten nach den Verkhaufften brodt ain neues herbei Zebringen, vnd auszulegen, widrigenfalß ein handtwerch dergleichen ybertretter nach billichen Dingen Zustraffen hat.

Sigl: München 6. okt. ao. 1680.

(L. S.) Churfrtl. Hof Canzley.

Zunftgesetze von Eisenach von 1685, 1735 und 1838.

Im Jahre 1676 reichten die Weißbäcker zu Eisenach eine neue Handwerksordnung bei der Behörde ein; aber langwierige Schreibereien entstanden, bis endlich 1685 nach verschiedenen Abänderungen die behördliche Genehmigung erfolgte.

* In welch schamloser Weise dieses Erfordernis früher ausgelegt worden, geht aus der in Bremen noch im siebzehnten Jahrhundert üblichen „Bettsetzung" hervor, wobei die Braut eines zur Aufnahme in die Zunft Angemeldeten untersucht wurde, ob das Paar nicht schon vor der Kopulation fleischlichen Umgang gepflogen.

Das nicht konfirmierte Zunftgesetz von 1676 hier anzuführen, ist wohl überflüssig, da das neukonfirmierte von 1685, abgesehen von einigen unwesentlichen Aenderungen und den beiden Zusätzen, daß ein Lehrling nicht bei der Witwe des verstorbenen Lehrmeisters auslernen, und daß für die Folge kein Backwerk mehr auf das Land getragen werden soll, demselben vollständig gleicht.

Das Zunftgesetz von 1685 lautet:

Von Gottesgnaden Wir Johann Georg Herzog zu Sachsen, Jülich, Cleve, und Berg, Landgraff in Thüringen, Marckgraff zu Meissen, gefürsteter Graff zu Henneberg, Graff zu der Marck und Ravensberg, Herr zu Ravenstein Bekennen hiermit und thun Kund gegen männiglich daß Alß wir nach Antretung unsrer fürstl. Regierung unter Anderen Wahrgenommen, Welchergestalt unterschiedliche Handwerks Innungen in unsrer fürstlichen Residenz Stadt Eisenach theils de facto eingeführet, theils Von dem Recht Allda Alleine, und ohne zuZiehung unsres Fürstl. Ambts, Vielweniger mit Vorbewust der Fürstl. Cantzley und Regierung, ja sogar des Landesfürsten selbsten, confirmiret und Gutgeheißen Worden, da doch in denselbigen inZuweilen solche Articul und puncten enthalten gewesen, welche mit unserer Polizey- und Landes Ordnung nicht Allerdings überein Kommen; Wir dahero gemüssiget Worden, solche Innung durch unsere Fürstl. Regierung revidiren und in Beßern Stand bringen Zu laßen, da Dann unter Andern Auch das Handwerck der Weißbecker Alhier, umb unserer Gnädigste Confirmation und Bestätigung, solcher, Ihr Handwerk Betreffend Innungs-Articul unterthänigst supplicando nachgesuchet, Welcher ihrer Gehorsamsten Bitte, in erWegung solches Zubeobachtung Guter Ordnung und Erbarkeit, Auch Gemeiner und sonderbahrer Wohlfahrt Gerichtet, Wir denn gnädigst deferiret und statt gegeben und Lauten angeregte HandWercks articul Von Wort Zu Wortten Wie folget.

I.

Damitt im Handwerck Zucht und Erbarkeit erhalten und fortgeflanzet Werde, so sollen nicht nur die LehrJungen, so Dieses Handwerck erlernen Wollen, Vor dem uffgeding, sondern auch die Meister, so sich künfftig in dieses Handwerck Zubegeben Gemeinet, Gnugsame Kundtschafft Von ihrem ehrlichen Herkommen und Gebuhrt Vor Allen Dingen Beybringen, und sich auch ferner untadelhaft Verhalten, und do ein frembder das Handwerck Zu lernen Vorhabens were, soll Er ebenfalß seiner ehrlichen Gebuhrt und Wohlverhaltens wahre und Beständige zeugniß, Beym Handwerck schrifftlichen VorZeigen, ein einheimischer Bürgers Sohn Aber solche mit Zweyen Beglaubten redlichen Männern vorführen und Darthun.

II.

Sollen die LehrJungen in beysein der Obermeister und Gantzen Handwercks Angenommen Werden, drei Gantze Vollständige Jahr Lernen und Ausstehen Inmittelst Bey ihren Lehrmeistern mit Thür und Angel sich beschließen laßen, ohne Erhoffen und Erlaubniß Aus denselben Häusern, Zumahl des Nachts nicht bleiben, Auch ein Jeder Gegen seinen Meister und dem Gantzen Handwercke sich Gehorsamblich, sonderlich in denen Brodtbänken und bey Ihren Laden, still, friedsam und Züchtig, Auch sonsten Gegen Männiglich unverweißlich erzeigen.

III.

Nach den ausgestandenen LehrJahren, soll Ein LehrJung mit Guten Wissen und Willen Abscheiden, und folgends drey Gantze Jahr lang auf das Handwerck Wandern; Meisters Söhnen aber soll nur Anderthalb Jahr lang uf der Wanderschafft ZuZubringen Vergönnet seyn.

Würde sich auch Zutragen, daß ein Meister so einen LehrJungen Angenommen, stürbe, ehe die LehrJahre Zu ende, soll ein solcher Jung, die übrigen LehrJahre Bey einem Andern Meister aushalten, und nicht Bey der Witben Verbleiben, damit es Ihnen hernacher Auf der Wanderschafft Keinen Vorwurff bringe.

IV

Da alsodann einer dieses Ohrts zur Meisterschaft Zu schreiten bedacht, soll Er Erstlich und Vor Allen Dingen Wahre und Gnugsame Kundtschaft, durch ehrliche Lehrbriefe, daß Er das Handwerck Drey Jahre lang gelernet, wie auch daß Er Drey Jahr, Wenn Er ein Frembder oder anderthalb, da Er eines Meisters Sohn ist seine Wanderschafft Verrichtet, Auch daß Er Zuvor Zum Bürger Auf- und Angenommen sey, Er habe gleich ein eigen Hauß oder nicht, VorzuZeigen und Zu bescheinen schuldig seyn.

V

Do Aber der Neue Meister, der in das Handwerck zu Werben Bedacht, ein Frembder, so soll Er darüber, Wenn er zum Bürger Auf- und Angenommen Worden, nicht Weniger, neben seinem Lehrbriefe Auch drei Jahr haltende |: es sey denn, daß etwa An dem Ohrte, Wo er gelernet mehr oder weniger LehrJahre üblich gewesen |: Auch Beydes, sein und seines EheWeibes eheliche Geburht, durch Wahre und Gnugsame schrifftliche Zeugniß, im Handwerck, Wie Vor Alters hergebracht, Verweisen.

VI

Und nachdem sich auf der Wanderschafft halber öfters Irrung Begiebet, daß einer dieses, der andere ein Anders Vor eine Wanderschafft achten und halten Will, So haben sich die Handwerks Meister mit unsrer Verwilligung dahin verglichen, so ein Gesell, seine dreyJährige, oder eines Meisters Sohn die gesetzte Anderthalbjährige Wanderschafft Vollständig nicht Verrichtet, damit dann derselbe Gleichwohl An seiner Wohlfahrt nicht Verseumet Werde, daß solcher Anstalt berührten Mangels Vor Jedes Jahr Zehn Rthl: Alß 3 Rhtl 8 ggr dem Ambt, 3 Rthl 8 ggr dem Raht, und 3 Rthl 8 ggr dem Handwerck Zugeben schuldig seyn sollen.

VII

Die Einmuthung in das Handwerck Zu werben, soll zu den Vier Jahres Quartalen, Alß Weynachten, Ostern, Johannis und Michaelis geschehen, und Alßdann sollen Sie in den Gehorsam Von denen Mitmeistern Angenommen werden, in der Werbung Aber, das Handwerck zum Bekänntniß mit Einem Rthl Verehren und Welcher solche Zeit Verseumet, soll Außer derselben mit Keiner Werbung, gehört, noch Zugelassen Werden, Er hette denn erhebliche Verhindernisse Und Ursachen.

VIII

Folgendes soll der, so Meister werden Will im Beyseyn der Obermeister, oder Derer, so Von Ihnen darZu Verordnet Worden, Von seinen eigenen Früchten und Mehl, drey unterschieden Probe Geback, Von VierZehntagen Zu Vierzehntagen, Alß den ersten mit Semmeln, den Andern mit ungesottenen und Gesottenen Wecken, und den dritten mit Brodt, Zur Meisterschafft Verrichten in eines Andern Meisters Ofen, Wohin Ihn Die Obermeister Weisen, darinn dann die Meisters Söhne Vor den Frembden keinen VorZug haben sollen.

IX

Do einer oder andere in solchen dreyen Proben nicht Gnugsam bestehen Würde, soll Er auf Erkänntniß eines Gantzen Handwercks und dessen Außage mit des Fürstl: Ambts und des Rahts Vorbewust Gebührende Straffe Gewärtig undt folgendes nichts Wenigers Von Neuen das Meisterstück Zu machen schuldig seyn, Und Weil Auch hergebracht, daß von den Neuen Meistern, sowohl Bey

dem Prob Backen denen Anwesenden Alten Meistern eine MahlZeit Gegeben, Alß Auch Bey der heimführung ein Trunck sambt Käse, Brodt, Semmeln undt Kuchen Vorgesetzet Zu Werden pfleget, so bleibt es Zwar bey solcher Gewohnheit iedoch daß diß falß ein Junger Meister über Gebühr undt Gewohnheit nicht Beschwehret, noch in Große Kosten gbracht Werde.

X

Im Fall Auch itzige oder Künfftige Meister, einem oder dem Andern durch Gunst, Freundschafft oder andere Bewegniß, in solchen Lehr, Wanders- oder Meisterschaftspunckten, Ungleichheit haben und sich Partheylich erZeigen würden, sollen Sie Ambts- und Rahtsstraffe, nach Gelegenheit gewärtig seyn.

XI

So ein Frembder oder der nicht in dieser Stadt das Handwerck gelernet, Meister Werden Will, der soll drey Jahr anstatt der Wanderschafft, Wofern Er nicht Zeigen Kan, daß Er Anderswo schon gewandert, hier in Arbeit stehen, nach Laut der Handfestung, Wenn Er nicht eines Meisters-Tochter Zur Ehe nimmet. So Er Aber eines Meisters Tochter oder Witben eheliget, soll Er Ein Jahr in Arbeit stehen, undt das andere Jahr die Einmuthung thun, undt sich sonst, Wie der Sechste Articul meldet, des Mangels halber Verhalten.

XII

Wann Aber die Neuen Meister in Vorgeschriebenen puncten undt Proben Verfahren, und richtig befinden, soll derJenige, so ein Frembder und nicht in Das Handwerck gebohren, noch eine, der Zeit Mithaltende Meisterin oder Meisters Tochter Zur Ehe genommen, Vor sich undt sein Weib fünfZehn Rhtl an Gelde, Alß dem Fürstl: Ambte 5 Rthl, dem Rath 5 Rthl undt dem Handwerck 5 Rthl Bezahlen. Eines Meisters Sohn Aber, oder der, so eines Meisters Tochter oder Witben oder Meisterin Zur Ehe genommen, Soll Neun Rthl Meister-Geldt, als drei Rthl dem Ambt, drey Rthl dem Raht, undt drey Rthl dem Handwerck, krafft dieser Ordnung undt hierüber Beyde, Ein Frembder sowohl alß Einheimischer 16 Gutegr. in die Stadt Almosen Cassa geben, undt Erlegen, und Werden die drey Rthl, so dem Handwerck Zugeschrieben Werden, einem Jungen Meister, Welcher sich an eines Meisters Tochter oder Witbe Verheyrathet, Bey denen ProbGebäcken, Wiederumb Zur ErgetzlichKeit Verehret. Im übrigen undt

XIII

Soll dem Frembden nicht Weniger alß dem Einheimischen Aller Guter Wille und Günstige Beförderung vom Handwergks erZeiget und Bewiesen, auch sonsten in Allen andern eine durchgehende Gleichheit Gehalten, Fried und EinigKeit unter Ihnen Gestiftet und fortgepflantzet Werden.

XIV

Wenn nun ein Meister einen LehrJungen ausgelehret hat, undt derselbige Abgefertiget, soll solcher Meister nach HiebeVorigem Alten Gebrauch ein HalbJahr still sitzen, Wie Ingleichen Auch ein Neuer Meister, soll nach seinem Meister Werden, Auch Ein Jahr still sitzen, undt keiner, weder Ob Erwehnte Alte oder Neue Meister, Vor verfließung solcher Zeit Wiederumb einen LehrJungen anzunehmen befugt seyn, sondern Beyde sollen solche Zeit Völlig auswartten, Auch der Meister, Welcher einen Jungen lehret, unter Wehrender LehrZeit in unterrichtung des Knaben, ihnen Beiden zum Besten Allen möglichen Fleiß anwenden.

XV

Es soll Auch das Gantze Handwergk, doch ohne einiges Gewisses Umbsagen schuldig und Verbunden seyn, Gemeine Stadt ieder Zeit mit Gutem Wichtigen und tüchtigen WohlausGebackenen Backwerk ZuVersehen, und durchs Gantze Jahr,

Besonders Aber in den Fasten, Alle Tage frische Pretzel zu Backen, Wie es in Andern umbliegenden Städten, Auch sonst Allerwegs gebreuchlich ist, Wie nicht Weniger Auch.

XVI

Die Meister gehalten seyn, das beste undt Kläreste Weitzen-Mehl zu denen Semmeln, Wecken undt dergleichen weißen Backwerck Zugebrauchen, dargegen der Vermischung deßen mit Aftermehl oder Auch Gersten-Mehl Zum Rocken Brodt, alß eines Falsches, sich Zu enthalten, hiermitt Verwarnet seyn, denn Wenn über solchen Betrug einer oder Andere Betreten Wirdt, soll es Von den Schätzern Aufgeschlagen Werden, undt der Verbrecher darüber in Amts- und Rahtsstraffe, Auch das Brodt Verfallen seyn, Und sollen die Meister ihr Backwerck Außer uff öffentlichen JahrMärckten, nicht Hinauß aufs Landt Zu VerKauffen tragen, Alß Wordurch dem Handwerck bisher Schaden Zuge Zogen Worden, Bey Willkührlicher straffe Ambt und Rahts.

XVII

Es soll auch der fürstl: Hoffbecker itziger, oder Künfftiger, das Herrn Brodt, so nicht aufs Gewicht Gebacken, unter Gemeine Bürgerschafft Zu verkauffen nicht Macht haben, sondern Ihm solches Weiter nicht, alß Was die Amtsforscher Betrifft, Zuverlassen Vergönnt seyn, So Er aber unter die Gemeine Bürgerschafft Itzwas Zu verkauffen gemeinet, so soll Er solches Gleich Andern Meistern Auff das Gewicht Zu backen, Bey Ambts- Rahts- undt des Handwercksstraffe schuldig seyn.

XVIII

Ferner den FruchtKauff belangende, So soll Denen Obermeistern unbenommen seyn, denen Vermöglichen Meistern, in Vorfall ander Noth Zugebiethen, daß Sie die Frucht nach Nothdurfft einKauffen, undt Backen müßen, damitt an Backwerck Kein Mangel gefühlet Werden möchte, denn uff solchen Fall eines Mangels Auch die Andern unvermögliche Meister der gebührlichen straffe, nicht Weniger sollen unterworffen seyn, undt sollen Auch die Obermeister, nebst denen Marcktmeistern deshalber befugt seyn, Genaue Uffsicht auf dem Marckte Zuhaben, ob etwa die Frucht genetzet oder Verfälschet sey, Befindet sichs nun alßo, so soll solche Frucht Ambt und Raht, Wenn Drüber erkant Worden, oder dem Armuth Verfallen seyn, Wie nichts Weniger Auch denen Meistern Vergönnet ist, Vor Abnehmung der Fahne neben denen Andern Bürgern, Vor Frembden, Ingleichen Vor denen Brandweins Brennern undt Stärckmachern den Verkauff Zu haben, Allermaßen solches in denen Benachbarten Städten und sonderlich in der Fürstl. Residenz Stadt Gotha üblich ist, Alles Zu dem Ende, damitt die Becker hinwiederrumb, nach Laut Ihrer Pflicht, eine Gemeine Stadt, mit Gutem tüchtigen Backwerck Destobesser Versehen Können.

XIX

Auf daß nun Auch allen hiebeVorigen Mißbreuchen könne Begegnet Werden, So ist dem Handwergk Zugelassen, soll Auch einem Jeden Meister beystehen des Heimbackens sich Zugebrauchen, Hingegen einem Jeden Bürger, Bey welchem Meister er Backen Will, Auch Verstattet seyn soll, Und damitt Auch eine Gleichheit in Bäckerlohn, wegen des Heimbackens gehalten Werden möchte, So soll jedweder Beck von einem Heimbacken Brodt, deren iedeß 6 biß 7 Pfd. Ausgebacken wagen soll Zwey Pfennige, Wie auch Von einem eingeruhrten Kuchen 4 Pfennige Bäckerlohn Zugewarten haben, und der Backgast Zugeben schuldig seyn, Inmaßen dann solches Vor diesen allhiero Gebreuchlich Gewesen, darbey auch einen Jeden Bürger freystehet, ob er das Mehl in seinem Hause selbst sauren undt Auskneten laßen, oder dem Becker solches Anvertrauen wolle, Welchen letztern Fallß die Bürger, Zu Verhütung Irrthums, dem Becker das Mehl Zuzumeßen und hingegen dieser uf iede Metzen Eilf Pfund Brodt Zuliefern schuldig seyn soll. Es Wird Aber hierbey keinem Bürger Verbothen, in seinem ohnegefahr gesetzten Ofen,

seinigen, Aber keines andern Brodt und das Zu seiner Haußhaltung nicht gehörig, AusZubacken.

XXI

Damitt Auch Zwischen Denen Meistern Fried und Einigkeit erhalten Werden und desto Weniger Ursach zum Wiederwillen entstehen möchte, Soll ein Jeder Meister, der da Gedenket feil Zu haben Vor sich oder Jemand Von den Seinigen iedeßmal uf die Freyttage puncto 3 Uhr nachmittag uf dem Marckte, bei denen Brodtbäncken erscheinen, und der Verlosung Beywohnen und mit Losen, undt Welcher nit Zu rechter und bestimmter Zeit erscheinen undt mit losen Wird, sol hernach die darauf folgende Wochen durch Biß Zu einer neuen Verlosung nicht feil haben, es sey denn, daß es seines Außenbleibens halben Genugsame undt erhebliche Ursachen anZuzeigen und darzuthun wüste, und es bey denen Verordneten Obermeistern erlangte, So sollen Auch DieJenige, so da feil haben, Alle UerrigKeit und unziemliches Verhalten, dadurch etwan die Herren Rähte uf Fürstl: Regierung öfftermalß Beläftiget Werden, meiden, so wohl Auch, Daß keiner dem Andern Die Kauffleute abrufen oder Abwendig machen möge, und sollen die Meyster Bey ihrem Gesinde solches selbst Abschaffen, oder nach Gelegenheit der Verbrechung Gebührlicher straffe Gewärttig seyn. Ingleichen soll Auch kein Meister oder die seine, sein Backwerck wohlfeiler geben, Alß gesetzet ist, umb dadurch die Kauffleute Allein an sich ZuZiehen und einen Andern ZuVerderben und derJenige, so hierwieder handelt umb Einen Gulden M. Währ. unter Ambt, Rath undt Handwerk Zutheilen so oft er das genugsam überführet Wirdt, gestraffet Werden, Jedoch stehet einem Meister frey, das alte Backwerck, Weil es im Gewicht leichter, und damitt es Ihnen nicht Verderbe, nach seinem Belieben etwas Wohlfeiler Zugeben, oder solches Vor sich Zubehalten.

XXII

Wann Auch Denen Verordneten Brodtschätzern, Welchen Jedesmahl Zwey Von Denen Obermeistern BeyZuordnen, womöglich Monatlich ein gewisser Tax Vorgeschrieben Würde, sofern sich der FruchtKauff endert, so sollen solche Brodtschätzer weiß- und Rocken guht Aufzuziehen Macht haben, Beydes inn- und Außerhalb denen Marckten, in offenen Brodtbäncken und Privat Heußern der Becker, undt sollen sich die Handwerks Meister nicht Allein, demselben Tax gebührlich ZuunterWerffen, sondern Auch Gegen denen Geordneten Schätzern Aller schuldiger Gebühr ZuerZeigen, hiermitt gehalten, Die dißfallß sträffliche Meister oder Meisterinnen Aber Der hierunter Albereit Gesetzten oder Andern Gebührende Straffe Zuentrichten schuldig seyn, Jedoch ist bey diesem Punct in Acht Zunehmen, daß Bey Aufziehung des Backwercks, an Einen Wohl außGebackenen Groschen Brodt oder Zugleich zwey SechsPfennigs- ingleichen 4 DreiPfennigsBrodt, für Einen Groschen gerechnet, 2 Loht ohngefehr, Wenn es etwa aus versehen an dem Gewicht mangelt, nichts Weniger Auch, an dem Wohl außGebackenen Weißen Backwerck, alß an 8 Pfennig frisch Gebackene Semmeln Ein Loht, und an 4 Pfennig Rindesemmeln auch 1 Loht hinkünfftig passiren und unbestraffet bleiben sollen.

Da aber ein mehrers Als obengemelt an Brodt und Semmel Backwercke am Gewicht mangelt, so soll Derjenige, Bey Welchem Der Mangel Befunden Wirdt, für iedes Loht mitt 8 Gutegr. in straffe genommen Werden.

XXIII

Es soll Auch Das Pfefferkuchen Backen, diweilen es Je undt Allerwegs Alßo gehalten Worden, Auch hinführo Bey dieser Zunfft bleyben, daß Jedem Meister oder Meisterin des Beckerhandwercks unverwehrt sey, Dergleichen Zubacken; DenenJenigen Aber, so Das Handtwerck nicht mit halten, und nicht Meister oder Meisterin seyn, soll das PfefferkuchenBacken klar Verbothen seyn Bey des Fürstl:

Ambts, Rahts undt Handwercks straff, und sind hingegen die Becker schuldig, einer umb den Andern, das Gantze Jahr durch, tüchtige Gute Pfefferkuchen Zubacken, undt Zuverkauffen.

Sollte sich Auch ein oder andre Pfefferkuchenbecker, so solches recht gelernet, mit in ihre Zunft begeben Wollen, Were solches Ihnen gegen Leidlichen Abtrag nicht Zuverwehren.

XXIV

Gemeine Handwerkskosten, so dem Handwerck Zum Besten Angewendet Werden Belangende, So sollen die Gesambte Meister oder Meisterinnen, so lange sie das Handwerck nicht Aufgeben, Sie seyn gleich im Backen oder nicht, Dieselbe Zu ihrem Theil und nach proportion tragen zu helfen schuldig und Pflichtig seyn.

XXV

Und Schließlichen, Weiln Auch in Diesem so wohl alß in andern Handwercken rühmlich hergebracht, Wenn nach Gotteswollen ein Meister oder Meisterin auch deren Kinder Die Schuld der Natur Bezahlet, daß der Jüngsten Meister Zweene oder Vier, nach Größe der Leiche, dieselbige selbst Persöhnlich Zum Grabe tragen, So soll es nochmahls bey demselbigen bleiben, es Were denn Sache, daß Die Verstorbene Persohn, An einer Gefehrlichen ansteckenden Kranckheit Verschieden Were, uf solchen Fall soll einem oder dem Andern, Welcher eine Abscheu Daran trüge, eine Andere Persohn an seine Stelle Zuverordnen, nachgelassen, Andre Handwercksmeister oder Zum Wenigsten Meisterinnen Aber, Bey Vermeidung Des Handwercks straffe, nicht Weniger der Leiche Zufolgen und solche Christlich Zur Erden bestatten Zuhelfen schuldig seyn.

Confirmiren und Bestätigen Demnach in Krafft Hoher Landesfurstlicher Obrigkeit, Gewalt und Macht, diese Vorgeschriebene Ordnung, hiermitt undt Wollen, daß solcher in Allen ihren puncten und clausen Gebührlich nachgelebet undt darwieder in Keinerley Weise und Wege, Gehandelt Werden soll, Bey Vermeidung der Darinnen Gesetzten straffe, Auch unsers fernern Einsegens. Gebiethen undt Befehlen hierauff Ambt und Raht alhier, daß Sie ob Dieser Von Uns confirmirten Innung stet undt fest halten, Das Beckerhandwerck Darbey Ambthalber schutzen und Handhaben, Auch Die Widerspenstigen und Verbrecher iedesmahl unnachleßig Bestraffen sollen, Doch Behalten Wir Uns Undt unsern Erben ausdrücklich Bevor, Diese Ordnung nach Gefallen undt Gelegenheit Zuvermindern, Zuverbessern oder gar auffzuheben, auch soll unsre Confirmation und Innungsbestättigung unserer Fürstlichen, Landes Ordnung insgemein unschädlich undt unabbrüchich seyn.

Zu Uhrkund haben Wir Uns eigenhändig unterschrieben und diese Handwercks Confirmation mit unsern Fürstl: Secret bedrucken laßen.

So Geben und Geschehen

Eisenach, den 21. Novembris Anno 1685.

(L. S.) (gez.) Johann Georg Hrz. z. Sachsen.

*

Weitere Schriftstücke finden sich erst wieder aus den Jahren 1704 und 1705 vor, eine Beschwerde des Bäckerhandwerks betreffend, dem geboten worden war, „an denen 3 Hauptthoren Butterringel und andere Bretzeln feil zu haben". Leider fehlt einiges davon, so daß die Gründe für diese Maßregel daraus nicht zu ersehen sind. Dennoch sollen diese Schreiben als ein Spiegelbild der damaligen Zeit und Verhältnisse sowie der Originalität halber hier angeführt werden.

Schreiben des Fürstl. Sächs. Regierungspräsidenten an

Denen Hochgelahrten auch Ehrsamen Weisen,
Unsern besonders und guten Freunden Herrn
Conrad Webern, FS. Rath, Cammer Consulenten und
Ambtmann zu Eisenach und dem Stadtrath daselbst.

Unsere freundlichen Dienste zuvor, Hochgelahrter auch Ehrsame Weise, besonders und gute Freunde.

Bey Fürstl. Sächß. Regierung alhier haben die Weißbecker in der abschriftlichen beylage umb Verordnung nachgesuchet, daß Sie mit der von Euch ihnen ohnlängst bey straff aufferlegten verkauffung der Butter-Ringel an denen 3 Hauptthoren verschonet werden möchten.

Damit nun denen Supplicanten behörig Resolution ertheilet werden Könne, So begehren anstatt und im Nahmen deß Durchlauchtigsten Fürsten und Herrn, Herrn Johann Wilhelms, Herzogens zu Sachsen, Jülich, Cleve und berg, auch Engern und westphalen pp. Unseres gnädigsten Fürsten und Herrn Wir hiermit, Ihr wollet, wie es mit angeregter uflage und übrigen bewant, Pflichtmäsig anhero Zu erkennen geben, Andem geschieht Sr. Fürstl. Durchlaucht Meynung und Wir sind Euch freundl. Zu dienen geneigt.

Datum Eisenach, den 12. Nov. 1704.

FS.: Verrordnete Regierungs-Präsident, Vice-Cantzlar und Räthe daselbst.
Johann C. Röhn.

Schreiben des Fürstl. Sächs. Regierungspräsidenten an denselben:

Unsre freundliche Dienste zuvor pp.

Bey FS. Regierung alhier ist auß eurem unterm 24. Nov. jüngsthin eingeschickten Bericht vorlesen worden, was euch bewogen, denen hiesigen Beckern bey Straf ufzulegen, daß sie die Butter-Ringel und andere Bretzeln auch an denen 3 HauptThoren zum Verkauf feil haben solten.

Nun läßt mann sich zwar diese Verordnung gefallen, Dieweilen aber durch solche Feilhabung besagten Beckern ein absonderliche Beschwehrung durch Haltung mehreren Gesindes Zuwächset; So begehren anstatt pp. Wir hiermit, ihr wollet bewandten Umbständen nach obberührte Verordnung dergestalt einrichten, daß erwehntes Beckerhandwerck durch ihre an denen Thoren wohnende Zunftgenossen gedachtes Backwergk vor denen Thoren verkauffen, oder sonst uf thunliche Vorschläge bedacht seyn, im übrigen aber die Becker mit der ihnen dictirten Strafe vor dießmahl verschonen. An dem geschieht pp.

Eisenach, den 4. Decembris 1704.

Fürstl. S. verordnete Regierungs-Präsident, Vice-Cantzlar und Räthe daselbst.
Joh. C. Röhn.

publiciret Johann Georg Kesselring.
Johann Georg Haupt und Georg Christ. Walter.
Eisenach, am 8. December 1704. Ambt und Rath das.

Obermeister bathen spatium deliberandi, wolten es dem Handwerck vortragen und die Erklärung beybringen worauf ihnen Copie des Befehls bewilliget worden.

*

Im Jahre 1704 ist jedenfalls ein neuer Zunftbrief erschienen; denn in den Prozeßakten Tuchscherer contra Bäckerinnung 1858 bis 1860 wird regierungsseitig ein solcher vom 1. September 1704 erwähnt und darauf Bezug genommen. Dieser Zunftbrief findet sich aber weder im Ratsarchiv noch in der Innungslade vor. 1735 folgte ein weiterer,

welcher im Original im Ratsarchiv und in Abschrift in der Innungslade sich befindet. Derselbe lautet folgendermaßen:

Von Gottes Gnaden Wir Wilhelm Henrich, Herzog zu Sachsen, Jülich, Cleve und Berg, auch Engern und Westphalen Landgraf in Thüringen, Marggraf zu Meißen gefürsteter Graf zu Henneberg, Graf zu der Mark und Ravenburg, auch Seyn und Wittgenstein, Herr zu Ravenstein pp. Uhrkunden und bekennen hiermit: Demnach uns die sämmtlichen Becker unsrer Fürstl. Residenzstadt alhier verbeßerte Articul ihrer verfaßten Innung und Handwercks-Ordnung unterthänigst übergeben und gehorsamst gebeten, dieselben um ihres und zu förderst gemeinen Nutzens willen von neuen gnädigst zu confirmiren, Wir auch solche überreichte Articul sowohl durch hiesiges Oberamt und Stadtrath reiflich erwogen, als auch zu förderst durch Unsre zur Cammer verordnete Präsidents, Directoren und Räthe durchsehen laßen und befunden, daß selbige der Erbar- und Billigkeit allerdings gemäs, auch zu gemeiner Wohlfahrt, Erhaltung guter Disciplin und Ordnung, hingegen Abwendung aller schädlichen Mißbräuche eingerichtet; Alß haben Wir ermeldteter Becker unterthänigsten suchen in Gnaden deferiret, und angeregte Handwercks-Ordnung und Articul, wie solche von Wort zu Worten hernach folgen, gnädigst confirmiret und bestätigt.

1.

Damitt im Handwerck Zucht und Erbarkeit erhalten und fortgepflanzet werde, so sollen nicht nur LehrJungen, so dieses Handwerck erlernen wollen, vor dem Aufgeding, sondern auch die Meister, so sich künftig in dieses Handwerk zu begeben gemeinet, genugsame Kundtschafft von ihrem ehrlichen Herkommen und Geburth vor allen Dingen beybringen, und sich auch ferner untadelhaft verhalten, und da ein Frembder das Handwerck zu lernen vorhaben wäre, soll er ebenfalls seiner ehrlichen Geburth und Wohlverhaltens wegen, wahre und beständige Zeugniß beym Handwerck schrifftl. vorzeigen, ein einheimischer Bürgerssohn aber mit zweyen beglaubten redlichen Männern solches darthun.

2.

Sollen die LehrJungen in Beyseyn der OberMeister und gantzen Handwerck angenommen werden, drey gantze vollständige Jahre lernen und ausstehen, inmittelst bei ihren LehrMeistern mit Thür und Angel sich beschließen laßen, ohne Erhofften und Erlaubniß aus derselben Häußern, zumal des Nachts nicht bleiben, auch ein jeder gegen seinen Meister und das gantze Handwerck sich gehorsamlich, sondergl. in denen Brodbänken und bey ihren Laden still, friedsam und züchtig auch sonst gegen männiglich bescheiden erzeigen.

3.

Nach denen ausgestandenen LehrJahren soll ein junge mit guten Wißen und Willen abscheiden und folgends drey ganzer Jahrlang außer dem Fürstenthum auf das Handwerck wandern, denen Meisterssöhnen aber soll nachgelaßen seyn nur Ein und Einhalb Jahr zu wandern.

Würde sich auch zutragen, daß ein Meister so einen LehrJungen angenommen, stürbe, ehe die Lehrjahre zu Ende, soll ein solcher Jung die übrigen Lehrjahre bei einem andern Meister aushalten und nicht bey der Wittben verbleiben, damit es ihnen Hernacher auf der Wanderschafft keinen Vorwurff bringen, dafür denn die Obermeistern, und daß der LehrJunge wieder untergebracht werde, jedesmal zu sorgen haben.

4.

Da alsdann einer dieses Orts zur Meisterschafft zuschreiten gesonnen, soll er erstlich und vor allen Dingen wahr und genugsame Kundschafft durch ehrliche Lehrbriefe daß er das Handwerck Drey Jahrlang gelernet, wie auch, daß er Drey

Jahr, wenn er ein Frembder, seiner Wanderschafft verrichtet, auch daß er zuvor zum Bürger auf und angenommen sey, er habe gleich ein eigen Hauß oder nicht, vorzuzeigen und beyzubringen schuldig seyn. Anbey aber Haben sich die Meisters dahin vereinbaret, und verabredet, daß weilen die Anzahl derer würcklichen Becker Häußer allschon ziemlich groß angewachsen und fast ohnmöglich scheinet ihre Nahrung zu haben, absonderlich da deren mehr aufgerichtet werden sollten; So soll es in Zukunfft bey solcher Zahl verbleiben und keines weiter aufgerichtet noch einem Meister gestattet werden, außer solchen würcklichen Backhäusern weder zu backen noch Backwerck zuverkaufen; Wolte aber ein Meister, Meisterin oder Eigenthumsherr solcher Backhäußer nicht selbst backen, stehet ihnen frey, einen Meister, so alhier Meister worden, in die Miethe zu nehmen.

5.

So aber der neue Meister, der in das Handwerck zuwerben bedacht, ein frembder ist, so soll er darüber, wenn er zum Bürger auf- und angenommen worden, nicht weniger neben seinen Lehrbriefe auf drey Jahre haltende /: es sey denn, daß etwa an dem Orte, wo er gelernt, mehr oder weniger üblich gewesen :/ auch beydes sein und seines Eheweibes ehrliche Geburth durch wahr und genugsam schriftliche Zeugnisse in Handwerck, wie vor alters Hergebracht, Vorweisen.

6.

Und nachdem sich auch der Wanderschafft halber öffters Irrung begiebet, daß einer dieses, der andere ein anderes vor eine Wanderschafft achten und halten will, und zwar, so ein Gesell seyne drey Jahr, eines Meisters Sohn aber ein und einhalb die Wanderschafft vollständig nicht verrichtet Derselbe aber gleichwohl an seiner Wohlfahrt nicht versäumet werde, so soll er wegen solchen Mangels bey gnädigster Herrschafft um Dispensation nachsuchen und mit dem Handwerck gegen ein leidliches so von gnädigster Herrschafft allenfallß zu determiniren ist, sich abzufinden schuldig seyn.

7.

Die Einmuthung soll alle Jahr einmal geschehen, nehmlich den Mittwochen nach Michaelis, alßdann sollen sie in den Gehorsam von denen Meistern angenommen werden, in der Werbung aber das Handwerck mit Einem Thaler verehren, und wer solche Zeit versäumet, soll außer derselben mit keiner Werbung gehöret noch zugelaßen werden, er hätte denn erhebliche Verhinderniße und Ursachen.

8.

Folgens soll der, so Meister werden will, in beysein der Obermeister, oder derer so von ihnen darzu verordnet werden, von seinen eigenen Früchten und Mehl Drey unterschiedene Probegeback von Vierzehn Tagen zu Vierzehn Tagen, als den ersten mit Semmeln, den andern mit ungesottenen Wecken, und den dritten mit Brod zur Meisterschafft verrichten, in eines andern Ofen, wohin ihn die Obermeister weißen, die Meistersöhne aber, oder welcher eine Wittbe oder Meister Tochter Heyrathet, soll befugt seyn, binnen 8 Tagen auch womöglich in einem Tage seine DreiMeister Proben zu verrichten.

9.

Da einer oder der andere in solchen Dreyen Proben nicht genug bestehen würde, soll er auf Erkenntniß eines gantzen Handwercks und deßen Aussage mit des Fürstl. Oberamts und des Raths Vorbewust gebührender Strafe gewärtig und folgends nichts desto Weniger von neuem das Meisterstück zu machen schuldig seyn.

Und weilen auch hergebracht, daß von dem neuen Meister sowohl bey dem Probbacken, denen anwesenden Meistern eine Mahlzeit gegeben, als auch bey der Heimführung ein Trunk sammt Käse, Brodt, Semmeln und Kuchen vorgerichtet zu werden pfleget, bleibt es Billig darbey, jedoch daß Dißfallß keiner über Gebühr

nicht beschweret, noch in große Kosten gebracht, und an Speisung und Trank nicht über sechs Thlr. angewendet, Weiber und Kinder auch zu solcher Mahlzeit nicht gezogen werden, wie denn hiermit dem angehenden neuen Meister in seiner Willkühr gestellet wird, oder er Specificites Eßen in natura geben, oder überhaupt Sechs Thaler bezahlen wolle.

10.

Im Fall auch iezige oder künftige Meistern einem oder dem andern durch Gunst Freundschafft oder andern Bewegniß in solchen Lehr Wander oder Meisterschafft puncten Ungleichheit halber sich partheylich erzeigen würde, sollen dieselben der Ober-Amts und Rathsstrafe dem Befinden nach gewärtig seyn.

11.

So ein Frembder oder der in dieser Stadt das Handwerck nicht gelernet Meister werden will, der soll drey Jahre anstatt der Wanderschafft, wofern er nicht zeigen kan, daß er anderswo schon gewandert, hier in Arbeit stehen, nach laut der Handfestung, wenn er nicht eines Meisters Tochter oder Wittbe eheliget, solchenfallß soll er erstl. das Jahr bey dem Handwerck ansagen und Ein Jahr bey einem Meister arbeiten, und hernach die Einmuthung thun, auch sich sonst, wie der 6te Articul meldet, des Mangels halber verhalten.

12.

Wenn aber die neuen Meister in vorgeschriebenen Proben erfahren, und richtig befunden, soll derjenige, so ein Frembder, und nicht in das Handwerck gebohren, noch eine der Zeit mithaltende Meisterin oder Meisters Tochter zur Ehe genommen, vor sich und sein Weib laut Hochfürstl. Befehls Vierzig Thaler an Gelde, als dem Fürstl. Oberamt Zwanzig Thaler und dem Rath Zehn Thaler und dem Handwerck Zehn Thaler, eines Meister Sohn aber oder der so eines Meisters Tochter oder Wittbe oder Meisterin zur Ehe genommen, soll Neun Rthl. Meistergeld, nehml. Drey Rthl. dem Fürstl. Ober-Amte, drey Rthl. dem Rath und drey Rthl. dem Handwerck Krafft dieser Ordnung, und hierüber beyde, ein Frembder sowohl, alß ein Einheimischer Sechzehn gute Groschen in die Stadt Almoßen Caße ingleichen einen ledernen Feuer Eymer in natura geben und erlegen, und werden die drei Rthl. so dem Handwerck zugeschrieben werden, einen jungen Meister welcher sich an eines Meisters Tochter oder Witbe verheirathet, bey denen Probbacken hinwiederum zur Ergötzlichkeit verehret, im übrigen und zum

13.

Soll denen Frembden nicht weniger als Einheimischen aller guter Wille und gnädigste Beförderung vom Handwercke erzeiget und bewiesen, auch sonsten in allen andern eine durchgehende Gleichheit gehalten — Fried und Einigkeit unter ihnen gestiftet und fortgepflanzet werden.

14.

Wenn nun ein Meister einen LehrJungen ausgelernet hat, und derselbe abgefertiget, soll solcher Meister nach hinbevorigen Gebrauch drey Jahre stille sitzen, wie ingleichen auch ein neuer Meister soll nach seinem Meisterwerden drey Jahre stille sitzen, und keiner weder obenerwehnte oder neue Meister, vor Verfließung solcher Zeit, wiederumb einen LehrJungen anzunehmen befugt sein, sondern beyde sollen solche Zeit völlig aushalten, auch der Meister, welcher einen Jungen lehret unter wehrender Zeit in unterrichtung des Knaben ihnen beyden zum besten, allen möglichen Fleiß anwenden.

15.

Es soll auch das gantze Handwerck, doch ohne einiges gewißes umbsagen, schuldig und verbunden sein, gemeine Stadt iederzeit mit gutem wichtigem und tüchtigen wohl ausgebackenen Backwerck zu versehen, die Butter und andere Bretzel

aber, wie auch die sogenannten Ringel, ingleichen Milchbrödgen, sollen dergestalt Verkaufet werden, daß solche Reihumb, und zwar von Wochen zu Wochen durch drey Meister gebacken, und sowohl in ihren Wohnhäußern, alß auch auf öffentlichen Marckte vertrieben und Verkaufet werden, denen übrigen aber außer der Reihe soll dergl. bey Strafe 1 fl Cwhr. verbothen seyn.

Welcher Meister nun obgedachtes Backwerck zu Backen lästig seyn, und sich ein Mangel daran ereignen wird, soll dem Fürstl. Oberamt 2 Rthl. und dem Rath mit 1 Rthl. Strafe verfallen seyn, jedoch soviel die Zwieback anlanget, soll dergleichen jedem Meister zu Backen auch nach Befinden in der Stadt zu verkaufen erlaubet seyn. Würde auch etwa ein oder ander Meister mit Mehl und andern nöthigen requisitis hierzu nicht parat oder sonsten unumbgänglich Verhindert seyn, daß gemeine Stadt deßfalß genugsam Versehen werden möchte, sodann soll der nächstfolgende Meister geheißen werden und zu Backen schuldig, derjenige aber, so daß Bretzelbacken vor sich vorbey laßet, verbunden seyn, mit dem Bretzelbacken so lange inne zu halten, bis die Ordnung wieder an selbigen komme, überhaupt aber soll keinem Meister des Beckerhandwercks erlaubet seyn, Zwieback, Bretzel und andere Becker Waaren durch die seinigen oder auch andere Leute in der Stadt Haußiren oder herum tragen zu laßen. Daferne aber vornehme Leute Zwieback verlangten, soll denen Meistern, solche in deren Häußern zu Bringen unverwehret seyn, bey Vermeidung von 1 Rthl. Strafe nehml. ins Ober-Amt ein Drittel, dem Stadtrath ein Drittel und dem Handwerck ein Drittel. Wie nicht weniger auch

16

Verbleiben die Meister gehalten das Beste und Kläreste Weitzen Mehl zu denen Semmeln, Wecken und dergleichen weißen Backwerck zu gebrauchen, dargegen der Vermischung deßen mit Affter Mehl oder auch Gersten Mehl zum Rockenbrodt, als eines Betruges sich gäntzlich zu entschlagen. Wenn aber über solchen Betrug ein oder der andere betreten wird, soll es von den Schätzern aufgeschlagen werden, und der Verbrecher darüber in Ober-Amts und Raths Strafe, auch das Brodt verfallen seyn, auch sollen die Meister ihr backwerck außer auf öffentlichen Jahrmärckten nicht hinaus aufs Land zu Verkaufen tragen, alß wodurch dem Handwerck bißhero Schaden zugezogen worden, bey willkührl. Strafe Ober-Amts und Raths.

17.

Es soll auch der Fürstl. Hofbecker ietziger oder künfftiger das Herrn Brodt, so nicht aufs Gewicht gebacken, unter gemeine Bürgerschafft zu Verkauffen nicht Macht haben, sondern ihm solches weiter nicht, alß was Fürstl. Bediente und Amtspersonen betrifft, zu verlaßen vergönnet seyn, so er aber unter die gemeine Bürgerschafft etwas zu verkaufen gemeynet, soll er solches gleich andern Meistern auf das Gewicht zu Backen bey Ober-Amts und Raths und des Handwercks Strafe schuldig seyn.

18.

Ferner den Fruchtkauf belangend, so soll denen Obermeistern unbenommen seyn, denen Vermöglichen Meistern in Vorfallender Noth zugebiethen, daß sie die Frucht nach Nothdurfft einkaufen und Backen müßen, damit an Backwerck kein Mangel verspühret werden möchte, gestalten denn, ein jeder Meisters Sommers und Winters über mit einem Vorrath an Korn zum wenigsten von 1 bis 2 Mltr. in seinem Hauße versehen seyn soll, damit auf allen Fall bey zu tragenden Märschen, auch bey harten Frost und tiefen Schnee, wenn die Zufuhre einige Tage verhindert wird, vor den gemeinen Mann ein Vorrath zum Kauf bleibe, denn auf solchen Fall eines Mangels auch die andern unvermögliche Meister der gebührl. Strafe nicht weniger sollen unterworffen und auch die Ober-Meister

nebst denen Marckt-Meistern dießhalben befugt sein, genaue Aufsicht auf den Markt zu halten, ob etwa die Frucht genetzet oder verfälscht sey, befindet sichs nun also, so soll solche Frucht dem Fürstl. Oberamt und Rath, wenn drüber erkannt worden, oder dem Armuth verfallen seyn. Was den Vorkauf der Früchte betrifft, so müßen die BeckerMeister sich hierinnen nach der Marktordnung § 5 richten, und ihren Einkauf 1/2 Stunde nach der Bürgerschafft einrichten, inmaßen solches von undenklichen Jahren her also gehalten worden, es soll ihnen aber vergönnet sein, den Vorkauf vor Frembden, vor denen Brandeweinsbrennern und Stärckmachern zu haben, allermaßen solches in denen benachbarten Städten auch üblich ist, alles zu dem Ende, damit die Becker hinwiederumb nach ihrer Pflicht eine gemeine Stadt mit guten tüchtigen Backwerck desto beßer Versehen können.

19.

Da nun vom Handwerck aller schuldiger Fleiß angewendet und kein Mangel am Backwerck erscheinen wird, so soll andern, so nicht ihres Handwercks — oder in ihrer Zunft sind, wider der Polizei-Ordnung mit Heim oder Brodbacken, oder Verkaufen, auch zu stöhren, bey willkührl. OberAmts und RathsStrafe, den Nothfall ausgenommen, nicht gestattet werden. Wie nicht weniger auch denen Dorfbeckern und andern Personen vom Lande verbothen seyn, weißbackwerck von Plätzen, geschmierten Kuchen und andern weißen Backwerck in der Stadt feil zu haben und zu verkaufen, außerhalb der befreyende JahrMärckte, jedoch nicht länger alß von 10 bis 4 Uhr, und soll es sonst weiter gantz nicht zugelaßen und Vergönnet seyn. Ebenermaßen soll auch denen Müllern und andern Personen, so nicht in der BeckerZunft begriffen, Mehl zu Verkaufen und Haußiren zu tragen gäntzl. und bey 10 Thlr. Strafe und Confiscation des Mehls, wovon die Helfte dem OberAmt, die andere Helfte dem Rath und Handwerck zugleichen Theilen zukommen soll, verbothen seyn. Hingegen sollen die Becker-Meister gehalten seyn, die Metzen schönmehl theurer nicht denn 1 ggr. höher, alß eine Metze Weitzen, das Afftermehl aber dem Armuth zum besten, dem Rocken gleich zu Verkaufen, widrigenfallß die Contravenirenden in 4 Thlr. Strafe dem Fürstl. OberAmt und Rathe verfallen seyn sollen, wovon das OberAmt 2/3 und der Rath 1/3tel bekommt. So sich aber ein solcher Nothfall durch Gottes Verhengniß zutragen sollte, daß eine Theurung, Krieg, und dergl. Unfällen willen die Meister der Becker gemeine Stadt und Bürgerschafft mit Brodt und Weißbackwerck nicht versehen könnten oder sich sonst zu ihren Vortheil damit säumig erzeigen würden, soll denen frembden Beckern Brodt Herein zu bringen verstattet werden.

20.

Auf daß nun allen hinbevorigen Mißbräuche könne begegnet werden, so ist dem Handwerck zugelaßen, soll auch jedem Meister freystehen, des Heimbackens sich zu gebrauchen, hingegen einem Bürger, bey welchem Meister er backen will, auch verstattet seyn, /: und damit auch eine gleichheit im Beckerlohn wegen des Heimbackens gehalten werden möge, so soll jiedweder Becker von einem Heimbacken Brod, deren jedes bey 3 Thlr. Strafe 2/3 ins Oberamt und 1/3 dem Rath, 6 bis 7 Pfd. ausgebacken wiegen soll 2 leichte Pf., wie auch von einem eingerührten ordinairen Kuchen 4 leichte Pf., von einem Zwetschen-, Apfel- oder KirschKuchen aber 6 leichte Pf. Beckerlohn zugewarten haben und der Backgast zu geben schuldig seyn :/ dabey auch einem jeden Bürger freystehet, ob er das Mehl in seinem Hauße selbst säuren und ausknäten laßen oder dem Becker anvertrauen wolle, welchem letzternfallß die Bürger zu Verhütung Irrthums dem Becker das Mehl zuzumessen, und hingegen dieser auf jede Metze 11 Pfd. Brodt zu liefern schuldig seyn soll. Es wird aber hierbei keinen Bürger verbothen in seinem ohne Gefahr gesetzten Ofen sein eigen aber keines andern Brodt und das zu seiner Haußhaltung nicht gehörig auszubacken.

21.

Damit auch zwischen denen Meistern Fried und Einigkeit erhalten werde, und desto weniger Ursach zu wiederwillen entstehen möge, soll ein jeder Meister, der da gedenket feil zu haben, vor sich oder jemand von den seinigen, jedesmahl auf die Freytage punkt 3 Uhr nachmittage auf dem Marckte bey denen Brodtbänken erscheinen, und der Verlosung mit beywohnen und verlosen, welcher aber nicht zu rechter und bestimmter Zeit erscheinen und mitlosen wird, soll Hernach die darauf folgende 2 Marcktage, bis zu einer neuen Verlosung nicht feil haben, es sey denn, daß er seines außenbleibens halber genugsame und erhebliche Ursachen anzuzeigen und darzuthun wüste, und es bey denen verordneten Obermeistern erlangte, die übrigen Tage aber sollen wenigstens drey auf öffentlichen Marckte feil haben, welches auf die Reihe gehen und zwar diejenigen, an welchen die Ordnung durch den jungen Meister darzu geheißen werden. So sollen auch Diejenigen, so da feil haben Alle Ueppigkeit und unziemliches Verhalten, dadurch etwan die Herren Räthe auf Fürstl. Regierung belästiget werden zu meiden, sowohl auch, daß keiner dem andern die Kauf Leuthe abrufen und abwendig machen möge, und sollen die Meister wobey ihren Gesind solches selbst abschaffen, oder nach Gelegenheit der Verbrechung gebührlichen Strafe gewärtig seyn; Ingleichen soll auch kein Meister oder die Seynige seyn Backwerck wohlfeiler geben, als gesetzt ist, um dadurch die Kauf Leuthe an sich zu ziehen, und einen andern zu Verderben, und Derjenige, so hierwieder handelt, um 1 Rthlr. unter Fürstl. Ober-Amt und Rath und das Handwerck zu teilen, so offt er deßen genugsam überführet, gestraffet werden, jedoch stehet einem Meister frey, das alte Backwerck, weil es im Gewichte leichter, und damit es ihnen nicht Verderbe, nach seinem Belieben etwas Wohlfeiler zugeben oder solches vor sich zu behalten.

22.

Bey der Brodt-Taxe sollen die Meister sich bescheidentlich aufführen, deren Erhöhung nicht eher Verlangen, Biß der Frucht Preiß Vierzehn Tage gestanden, hingegen sie dießes ebenfallß bei Fallung der Früchte zu genießen haben sollen.

23.

Und weilen auch denen Verordneten Brodtschätzern, welchen jedesmahl zwey von den Obermeistern beyzuordnen, Monatlich ein gewißen Tax pfleget vorgeschrieben zu werden, sofern sich der Frucht Kauff ändtert, so sollen solche schätzer Weiß und Rocken Guth aufzuziehen Macht haben, beydes in und außerhalb der Märckte in offenen Brodbänken und Beckenhäußern sich auch die Handwercks Meister nicht allein demselben Tax gebührlich unterwerffen, sondern auch die geordnete Schätzer allen schuldigen Gebühr erzeigen hiermit gehalten, die dießfallß sträffliche Meister oder Meisterin aber die hierunter albereit gesagte oder andern gebührende Straffe zu entrichten schuldig seyn. Jedoch ist bey diesen punct in acht zu nehmen, daß bey Aufziehung des Backwercks an einem wohlausgebackenen Groschenbrodt oder zugleich zwey Sechspfennig Brodte für einen Groschen gerechnet, höchstens zwey Loth, wenn es etwan aus versehen an dem Gewichte mangelt, nichts weniger auch an den wohlausgebackenen Weisen Backwerck, als an acht Pfennig frischgebackenen Semmeln Ein Loth Hinkünfftig passiren und unbestraffet bleiben sollen, den aber ein mehreres, als oben gemeldet, am Brodt Semmeln Backwerck am Gewicht ermangelt, so soll derjenige, bey welchen der Mangel befunden wird, für iedes Loth mit Acht gute Groschen in Straffe genommen werden.

24.

Es soll auch das PfefferKuchenBacken, weilen es je und alle Wege also gehalten worden, hinführo bey dieser Zunft bleiben, daß jeder Meister oder Meisterin des Beckerhandwercks unverwehret sey, dergleichen zu Backen, denenjenigen aber, so das Handwerck nicht mithalten, und nicht Meister oder Meisterin

sind, ist das Pfeffer-Kuchenbacken nicht Zugelaßen, bey des Fürstl. Oberamts Raths und Handwercks Straffe, und sind Hingegen die Becker schuldig einer um den andern das gantze Jahr hindurch tüchtige gute PfefferKuchen zu Backen und zu Verkauffen. Sollte sich auch einer oder ander Pfeffer-KuchenBecker, so solches recht gelernet, mit in ihre Zunft begeben wollen, wäre solches gegen leidlichen Abtragen denselben nicht zu Verwehren.

25.

Gemeine Handwercks-kosten so dem Handwerck zum besten angewendet werden belangende, so sollen die gesammte Meister oder Meisterin, so lange sie das Handwerck nicht aufgeben, sie treiben das Backen oder nicht dieselbe zu ihren Theil und nach proportion tragen zu helffen schuldig und pflichtig seyn, wobey hiernächst beliebet worden, daß vielen zum Ifftern Backgäste sich befinden, so das Backlohn aufwachsen laßen und nacher Hand ohnbezahlt zu einen andern Becker ziehen, keiner befugt seyn soll, einen Backgast anzunehmen, er habe denn zuvor den ersten Meister völlig bezalet, und klaglos gestellet.

26.

Und schließlichen weiln in diesen sowohl als in andern Handwercken rühmlich Hergebracht: Wenn nach Gottes Willen ein Meister oder Meisterin, auch deren Kinder die Schuld der Natur bezahlt, daß der jüngste Meister, zween oder Viere bey Kindern, oder Sechs bis achte bey alten, nach Größe der Leiche dieselben selbst persöhnlich zu Grabe tragen, So soll es auch bey demselbigen bleiben, es wäre denn Sache, daß die verstorbene Persohn, an einer gefährlichen Krankheit verschieden wäre, auf solchen Fall soll einen oder den andern, welcher einen Abscheu daran trüge, eine andere Persohn an seiner Stelle zu Verordnen, nachgelaßen, andere HandwercksMeister oder zum Wenigsten Meisterin aber bey Vermeydung des Handwercksstrafe nicht weniger der Leiche zufolgen und solche christlich zur Erden bestatten zu helffen schuldig sein.

Hierauf nun ordnen und wollen Wir auch überhaupt, daß von dieses HandwercksMeistern und Gesellen alle Diejenigen, was in dem unterm 6. Februar 1732 publicirten von Ihro Römisch Kaiserl. Majestet approbirten Reichs Schluße wider die Mißbräuche der Handwercke enthalten, so weiter nicht bereits in gegenwärtige Articul ausdrücklich Versehen und angeführet, bey dieser Innung aber anzuwenden, und zu Beobachten seyn möchte; eigentlich und unverbrüchlich nachgelebet werde, insonderheit, daß das Handwerck daneben keine eigenwillige Gebräuche einführe, alle etwan eingeschlichene, theils lächerliche und ungeräumte — theils ärgerliche und unerbarliche Dinge abstelle, Niemanden zur Ungebühr an der Aufnahme und fortKommen behindern, sondern es damit vorgeschriebenen maßen halte, sich alles Auftreibens, aufwiegelns und andere Umwesens gänzlich äußern in denen Streit Händeln, so einem oder dem andern für fallen, und darum die Obrigkeit Behörig anzugehen ein jeder sich an dem Wege Rechtens und richterlicher Untersuchung Erkänntniß und Hülffe nach angezogenen Reichs Schluße begnügen laße, und Keiner darinnen Verbothenen Correspondenz mit anderer Orthen Handwercker und Zünfften oder Abschickungen an dieselbe, noch anderer Mittel zu vermeinter mehreren satisfaction unterfänge, und in Summa nicht Zugelaßen und geduldet werde, so zu Unordnungen, Frevel und Muthwillen, oder auch des Landes Beschwehrung mit schlechten und untüchtigen Handwercks Leuthen, mithin zu des gemeinen Wesens Schaden und Nachtheil gereichen, und ausschlagen könte oder möchte, Zu dem Ende die Obermeister jeder Zeit ein Exemplar sothaner durch Uns und bey denen Zusammenkünfften beyzubehalten und was in denen XIV puncte von denen Worten an: Damit auch denen vorigen pp. Von alljährl. Vorlesung und angelöbniß derer Lehrjungen bey ihrer Lossprechung Verfüget, zu bewerkstelligen haben.

Confirmiren und bestätigen demnach vorbeschriebene Articul gedachten Beckerhandwercks hiermit und in Krafft dieses Briefs und wollen, daß dieselben in allen puncten und Clausuln gebührlich nachgegangen, selbige ordentlicher Weise von ihnen gebrauchet, und darwieder nicht gehandelt werden solte, bey Vermeidung der darinnen gesetzten Straffe und andere ernsten Einsehens. Wir sagen ordnen und wollen auch daß 1. keine in vorbemeldter Innung dem Handwerck alleine zugestandene und nicht determinirte Straffe sich über Vier, höchstens acht Gute Groschen erstrecken 2. von denen jedesmaligen Obermeistern alle injurien und andere Handwercks Begünstigungen, die mehr als acht Gute Groschen Straffe Verdienen, dem Fürstl. OberAmte und Stadtrath angezeiget werden 3. das Handwerck der Vorgeschriebenen praestande ohne approbation des Ober-Amts und Raths nicht erlassen; wegen Dispensation der WanderJahre, Muth-Zeit, Erlaßung Derer Meisters Stücke auch anderer in dieser Innung enthaltene requisitorum aber ohne unsrer besonders erlangte gnädigste Erlaubniß nichts, so der Innung entgegen, disponiren und Vornehmen sollen inmaßen Wir dann auch dasjenige, was dießfallß pro dispenatione gegeben wird, Uns alleine reserviren. 4., Sollen auch sämmtliche Obermeister alle puncten ein richtiges Verzeichniß aller und jeden uns zukommenden Meister Straffe — Dispensations — und anderer Gelder an unsere Amtsschreiberey zu sammt dem Gelde bey des Handwercks Haupt-Quartal aber, und wan die Obermeister abtreten die Handwercks-Rechnung nebst denen protocollen dem Ober-Amt und Rath übergeben, und zu gleicher Zeit die von dem Handwerck jährlich pro recognition abzugebende Verwilligte Fünf Gülden Cammerwährung in Unsere Amtsschreiberey Bezalen. Dargegen gebieten wir Unserm Ober-Amt und Rath alhier, ob diesen stet und fest Zuhalten die redlichen Meister und Gesellen des Beckerhandwercks so oft es nöthig seyn wird, bei dieser Innung bisan und jederZeit zu schützen und zu Handhaben auch die Wiederspänstigen und Verbrecher jedesmahl ohne Ansehen der Persohn unnachläßig zu Bestraffen. Wir behalten aber Uns und Unsern Fürstl. Erben hiermit zuvor, solche Innung nach Unsrer Gelegenheit auch des Landes Zustand und der Zeit zu mindern, zu mehren, gar oder zum Theil Auffzuheben Wie Wir es nützlich, gut und Verträglich zu seyn finden werden.

Uhrkundlich mit Unserm hieran hangenden Insiegel wissentlich besiegelt.

So geschehen Eisenach, den 29. August 1735.

Wilhelm Henrich H. z. S.

*

Zunftordnung für die Bäcker im Zunftbezirke Eisenach mit Markfuhl vom 18. Dezember 1838.

Wir
Carl Friedrich
von Gottes Gnaden
Großherzog von Sachsen-Weimar-Eisenach, Landgraf in Thüringen, Markgraf zu Meißen, gefürsteter Graf zu Henneberg, Herr zu Blankenhayn, Neustadt und Tautenburg pp.
ertheilen auf unterthänigste Berichterstattung Unserer Landesdirection
den Bäckern
im Zunftbezirke Eisenach mit Markfuhl nachstehende Zunftordnung.

I. Abschnitt
Allgemeine Bestimmungen.

Satz 1
— zu § 3 des Zunftgesetzes —

Die Zunftgenossen haben hinsichtlich ihrer Innungsberechtigungen und Obliegenheiten das Zunftgesetz vom 15. Mai 1821 zunächst allgemeine Vorschrift

zu befolgen und nur für diejenigen Fälle, in welchen jenes Gesetz eine nähere Bestimmung erfordert, oder auf die besonderen Innungsartikel verweiset, enthält die gegenwärtige Zunftordnung die geeigneten besonderen Vorschriften.

Satz 2

— zu § 6 des Zunftgesetzes. —

Die Zunft hat ihren Sitz in der Stadt Eisenach und ist dem dasigen Stadtrath als Zunftobrigkeit in erster Instanz untergeordnet.

Satz 3

— zu § 12 des Zunftgesetzes. —

Der Zunftbereich umfaßt die Stadt und das Amt Eisenach, sowie alle in letzteres einbezirkte Patrimonial-Gerichtsorte.

II. Abschnitt

Von den Lehrlingen.

Satz 4

— zu § 31 des Zunftgesetzes. —

Die Gebühren für Aufnahme und Einschreiben eines Lehrlings betragen:

1 Rthl.	—	Sgr.	—	Pf.	a)	1 Rthl.	—	ggr.	—	Pf.	zur Zunftkasse,	
											Bemerkung. Meistersöhne bezahlen hiervon nur die Hälfte.	
— „	15	„	—	„	b)	— „	12	„	—	„	zur Handwerksschulkasse,	
— „	5	„	—	„	c)	— „	4	„	—	„	zur Armenkasse des Orts, wo der Lehrling lernt,	
— „	1	„	3	„	d)	— „	1	„	—	„	zur Waisenkasse,	
— „	5	„	—	„	e)	— „	4	„	—	„	zur Gesellenkasse,	
— „	10	„	—	„	f)	— „	8	„	—	„	dem obrigkeitlichen Beisitzer,	
— „	10	„	—	„	g)	— „	8	„	—	„	dem Obermeister,	
— „	7	„	6	„	h)	— „	6	„	—	„	dem Beisitzmeister,	
— „	7	„	6	„	i)	— „	6	„	—	„	dem Rechnungsführer,	
— „	7	„	6	„	k)	— „	6	„	—	„	dem Jungmeister.	
3 Rthl.	8	Sgr.	9	Pf.	Sa.	3 Rthl.	7	ggr.	—	Pf.	bez. 2 Rthl. 19 ggr. Kassegeld.	

Satz 5

— zu § 39 des Zunftgesetzes. —

Die Lehrzeit ist auf drei Jahre bestimmt.

Satz 6

— zu § 51 des Zunftgesetzes. —

Die Probearbeit eines loszusprechenden Lehrlings besteht im Zurichten des Teigs zu einem gewöhnlichen Brod- und Semmel-Gebäcke, desgleichen im Abtheilen, Abwiegen und Fertigmachen einiger Brod- und Semmel-Gebäcke in der Werkstätte seines Lehrmeisters.

Satz 7

— zu § 51 des Zunftgesetzes. —

Die Gebühren für Prüfung eines Lehrlings und des von ihm gefertigten Gesellenstücks betragen:

— Rthl.	10	Sgr.	—	Pf.	a)	— Rthl.	8	ggr.	—	Pf.	dem obrigkeitl. Abgeordneten,
— „	10	„	—	„	b)	— „	8	„	—	„	dem Obermeister,
— „	7	„	6	„	c)	— „	6	„	—	„	dem Beisitzmeister,
— „	7	„	6	„	d)	— „	6	„	—	„	dem zugezogenen ältesten Meister,
— „	7	„	6	„	e)	— „	6	„	—	„	dem Rechnungsführer,
— „	7	„	6	„	f)	— „	6	„	—	„	dem Jungmeister.
1 Rthl.	20	Sgr.	—	Pf.	Sa.	1 Rthl.	16	ggr.	—	Pf.	Kassegeld.

Satz 8

— zu § 52 des Zunftgesetzes. —

Die Gebühren für die Gesellensprechung sind:

1 Rthl.	—	Sgr.	—	Pf.	a)	1 Rthl.	—	ggr.	—	Pf.	zur Zunftkasse, Bemerkung. Meisterssöhne bezahlen hiervon nur die Hälfte.
—	„	15	„	—	„	b) —	„	12	„	—	„ zur Handwerksschulkasse,
—	„	10	„	—	„	c) —	„	8	„	—	„ zur Armenkasse des Orts, wo der Loszusprechende lernte,
—	„	10	„	—	„	d) —	„	8	„	—	„ zur Gesellenkasse,
—	„	2	„	6	„	e) —	„	2	„	—	„ zur Waisenkasse,
—	„	20	„	—	„	f) —	„	16	„	—	„ für den Lehrbrief, einschließlich Formular und dessen Ausfüllung, wenn solcher verlangt wird, dem obrigkeitl. Abgeordneten.
2 Rthl.	27	Sgr.	6	Pf.	Sa.	2 Rthl	22	ggr.	—	Pf.	bez. 2 Rthl. 10 ggr. — Pf. Kassegeld.

III. Abschnitt.

Von den Gesellen.

Satz 9

— zu § 63 des Zunftgesetzes. —

Die Wanderzeit ist auf zwei Jahre bestimmt.

Satz 10

— zu § 105 des Zunftgesetzes. —

Jeder im Zunftbezirke arbeitende Gesell hat monatlich — Rthl. 2 ggr. Pf. in die Gesellenkasse der Innung zu entrichten.

IV. Abschnitt.

Von den Zunftmeistern.

Satz 11

— zu § 114 des Zunftgesetzes. —

Zur Anmeldung und Erörterung des Gesuchs um Zulassung zum Meisterwerden sind zu entrichten:

a)	—	Rthl.	8	ggr.	—	Pf. dem obrigkeitlichen Abgeordneten,
b)	—	„	8	„	—	„ dem Obermeister,
c)	—	„	6	„	—	„ dem Beisitzmeister,
d)	—	„	6	„	—	„ dem Rechnungsführer,
e)	—	„	6	„	—	„ dem Jungmeister.
Sa.	1	Rthl.	10	ggr.	—	Pf. Kassegeld.

Satz 12

— zu § 119 des Zunftgesetzes. —

Das Meisterstück besteht in Folgendem:

Den Teig zu einem Gebäck Semmeln zuzurichten, die daraus gefertigten Brod- und Semmelstücke auszuwirken und nach dem vorgeschriebenen Gewichte abzutheilen, dann solche in einem gehörig geheizten Ofen gut auszubacken.

Satz 13

— zu § 121 des Zunftgesetzes. —

Bei Aufgabe, Fertigung und Besichtigung des Meisterstücks sind zu bezahlen:

a) — Rthl. 16 ggr. — Pf. dem obrigkeitlichen Abgeordneten, einschließlich — Rthl. 4 ggr. — Pf. an den ihn begleitenden Rathsdiener,
b) — „ 12 „ — „ dem Obermeister,
c) — „ 12 „ — „ dem Beisitzmeister,
d) — „ 8 „ — „ dem Rechnungsführer,
e) 2 „ — „ — „ den drei ältesten und den drei jüngsten Meistern, welche bei der Besichtigung zugezogen werden.

Sa. 4 Rthl. 4 ggr. — Pf. Kassegeld.

ingleichen die im § 126* des Zunftgesetzes bestimmte Entschädigung für den Gebrauch der Werkstätte, bezgl. des Handwerkszeugs.

Die im gegenwärtigen Satze bemerkten Gebühren sind auch für den Fall zu bezahlen, wenn das Meisterstück verworfen und der Bewerber abgewiesen wird.

Satz 14

— zu § 128 des Zunftgesetzes. —

Für Ertheilung des Meisterrechts sind zu bezahlen:

a) 10 Rthl. — ggr. — Pf. zur Zunftkasse,
b) — „ 16 „ — „ zur Handwerksschulkasse,
c) — „ 16 „ — „ zur Armenkasse des Orts, wo die Niederlassung erfolgt,
d) — „ 12 „ — „ zur Waisenkasse,
e) — „ 16 „ — „ für das Einschreiben in das Meisterbuch, dem obrigkeitlichen Abgeordneten.

Bemerkung: Meistersöhne entrichten hiervon nur die Hälfte.

Sa. 12 Rthl. 12 ggr. — Pf. bezügl. 7 Rthl. 10 ggr. Kassegeld.

Außerdem hat ein sogenannter Fremder, welcher in der Stadt Eisenach sich niederläßt, noch

20 Rthl. — ggr. — Pf. an die Rentamtskasse
und
10 „ — „ — „ an die Stadtkämmereikasse

daselbst, ein Meisterssohn aber und derjenige, welcher die Wittwe oder die Tochter eines Meisters der Innung heirathet, nur

3 Rthl. — ggr. — Pf. an die Rentamtskasse
und
3 „ — „ — „ an die Stadtkämmereikasse

zu entrichten.

Satz 15

— zu § 134 und 135 des Zunftgesetzes. —

Zu den Zunftarbeiten, auf welche sich das Verbietungsrecht der Bäckermeister erstreckt, gehört das Backen aller Sorten Brod, Semmeln, Bretzeln, Zwiebacke und Kuchen um Lohn und zum Verkauf.

---

* § 126 des allgemeinen Zunftgesetzes von 1821 lautet: „Derjenige Meister, in dessen Werkstätte das Meisterstück verfertigt wird, welcher vielleicht sogar sein Handwerkszeug dazu hergiebt, und hierdurch an seiner eigenen Arbeit aufgehalten wird, bekömmt zur Entschädigung einen bis vier Thaler, nach Bestimmung der Zunftvorsteher mit Rücksicht auf die Verschiedenheit des Handwerks oder Künste und der Zeit, welche auf das Meisterstück verwendet worden ist.

Sollte in außerordentlichen Fällen eine höhere Vergütung in Anspruch genommen werden, so tritt die Ermäßigung derselben durch die Zunftobrigkeit ein." Der Verf.

Satz 16

— zu § 145 bezügl. § 23 des Zunftgesetzes. —

Die Wittwe eines verstorbenen Meisters darf mit Hülfe von Gesellen das Handwerk fortsetzen. Die Betreibung des Handwerks in der Stadt Eisenach ist jedoch nur demjenigen Meister oder derjenigen Meisterswittwe gestattet, welcher oder welche daselbst ein Backhaus, deren Zahl gegenwärtig 28 ist, eigenthümlich, nutznießlich oder pachtweise besitzt.

V. Abschnitt.

Von dem obrigkeitlichen Abgeordneten, den Zunftvorstehern, den Zunftversammlungen und der Zunftkasse.

Satz 17

— zu § 149 und 191 des Zunftgesetzes. —

Der obrigkeitliche Abgeordnete erhält außer den, ihm beim Aufdingen, Lossprechen und Meisterwerden bestimmten, Gebühren noch überhaupt jährlich — Rthl. 16 ggr. — Pf. aus der Zunftkasse für Leitung der Haupt- und Quartalversammlungen, Besorgung der Schreiberei und Prüfung der Rechnung.

Satz 18

— zu § 150 des Zunftgesetzes. —

Der Zunftvorstand besteht aus einem Obermeister und zwei Beisitzmeistern, von denen der eine zugleich das Amt des Rechnungsführers versehen darf.

Satz 19

— zu § 163—168 des Zunftgesetzes. —

Das Wegbleiben aus der jährlichen Hauptversammlung oder einer außerordentlichen, mit obrigkeitlicher Erlaubniß wenigstens zwei Tage zuvor angesagten Versammlung ohne vorherige genügende Entschuldigung wird mit 8 Groschen, das Zuspätkommen aber mit sechs Pfennigen bis 2 Groschen gestraft.

Satz 20

— zu § 181 des Zunftgesetzes. —

Die von der Zunft erkannten Geldbußen fließen zur Zunftkasse.

Satz 21

— zu § 185 und 186 des Zunftgesetzes. —

Jeder Stadtmeister hat — Rthl. 4 ggr. — Pf., und jeder Landmeister — Rthl. 2 ggr. — Pf. jährlichen ordentlichen Beitrag zur Zunftkasse zu entrichten.

Satz 22.

Ueber die nach Satz 4, 8 und 14 an die dort benannten Kassen abzuliefernden Gelder sind genaue Verzeichnisse von dem Zunftrechnungsführer, unter Beglaubigung des obrigkeitlichen Abgeordneten, jährlich auszustellen und mit dem Geldbetrage an die betroffenen Kassenverwaltungen zu senden.

Satz 24.

Hergebrachtermaßen sind auch jährlich aus der Zunftkasse 2 Rthl. 4 ggr. 6 Pf. an die Rentamtskasse zu bezahlen.

Urkundlich haben Wir gegenwärtige Zunftordnung, unter dem ausdrücklichen Vorbehalte für uns und unsere Regierungsnachfolger, dieselbe nach Gutbefinden zu mehren oder zu mindern oder auch völlig wieder aufzuheben —, Höchsteigenhändig vollzogen und Unser Großherzogl. Staatssiegel beifügen lassen.

Weimar, den 18. December 1838.

(L. S.) Carl Friedrich.

Zunftordnung für die Bäcker
im Zunftbezirke Eisenach mit Marksuhl.

Zunftordnung der Bäcker und Müller in der Rheingrafschaft Dhaun zu Hausen.

Unter den für den Kulturhistoriker so außerordentlich wertvollen Veröffentlichungen des „Trierischen Archivs“ (Fr. Linz, Trier) befindet sich auch die der „Zunftordnung der Bäcker und Müller in der Rheingrafschaft Dhaun zu Hausen“ (Heft VIII), aus dem Jahre 1739 stammend. Gleichsam als ein Heilmittel für das „auf allen Seiten von außen und innen tam in ecclesiaticis quam in politicis zum Teil schon allzuviel gekränktes und noch täglich weiter geschwächt werden wollendes Hochgericht“ erließ die wohlmeinende Wildgrafenwitwe von Dhaun, Louise, diese Zunftordnung, die wirtschaftlich und technisch einen Einblick in den Mühlen- und Bäckereibetrieb wie die Fürstenhoffnungen der damaligen Zeit gestattet. Das Kuriose bei dieser Zunftordnung besteht darin, daß die Bewohnerzahl des gesamten „Ingerichts“ Hausen damals etwa 50 Seelen betrug, und daß sich z. B. im Dorfe Bundenbach, das heute 800 Bewohner zählt, erst vor vier Jahren der erste Bäcker niederließ. Noch heute backt man nämlich in der ganzen Gegend in großen Gemeindebacköfen selbst. Die Zunftordnung oder der „Artikulsbrief“ enthält nicht weniger als 58 Paragraphen, aus denen hier nur das Interessanteste mitgeteilt sein soll. Die Zunftgenossen werden zunächst ermahnt, der Herrschaft treu, hold, gehorsam und gewärtig zu sein und sich zu befleißigen, „aller Orten und in specie bei den Zusammenkünften, ein ehrbares, stilles und gottseliges Leben zu führen“. In die Zunft aufgenommen darf nur der werden, welcher von ehrlichen Eltern stammt, sein Handwerk wohl gelernt hat und zwei Jahre gewandert ist. Zur Anmeldung muß er 6 Batzen „Gebottgeld“ und 6 Maß Meisterwein erlegen; wird er aufgenommen, hat er der Herrschaft einen, in die Zunftlade drei Reichstaler zu zahlen. Die Zusammenkünfte wurden auf den Dienstag nach Ostern anberaumt. Wer zu spät (nach 9 Uhr vormittags) kam, hatte ein Maß Wein zu bezahlen; blieb er aber überhaupt unentschuldigt aus, so hatte er einen Taler „halb der Zunft, halb gnädigster Herrschaft“ zu erlegen. Müller und Bäcker sollen sich „aller Ehrbar und Bescheidenheit befleissigen, von groben Zotten und unanständigen Worten und Gebärden sich enthalten“, ferner keine Gemeinschaft haben mit „unehrlichen infamen Leuthen als da sind: Scharfrichtern Wasenmeistern und dergl., also daß keiner mit dergleichen Leuthen essen, trinken, spiel oder Kurzweil treiben sollte“. Die Strafe für die meisten Uebertretungen besteht gewöhnlich in so und so viel Maß Wein an die Meister und so und so viel Gulden an die „hohe Herrschaft“. Kein Müller und Bäcker soll dem andern „einigen Kunden abspannen“, es sei denn, daß der Müller oder Bäcker „den Kunden aufgehalten oder untreulich mit ihnen verfahren“. Ein fremder Bäcker darf innerhalb der Gerechtigkeitsgrenzen der Zunft bei Strafe der Konfiskation keine Waren verkaufen. Der

Kunde kann verlangen, bei „Abmahlung seiner Früchte“ selbst zugegen sein zu dürfen, und der Müller muß ihm die Stunde „benennen und verkünden, wenn er seine Früchte aufschütten kann“. Der Müller soll nicht mehr Getreide annehmen, als er längstens in dreimal 24 Stunden machen kann, „und sonderlich bei den Armen, als welche nichts mit Vorrat machen lassen können“, die Arbeit beschleunigen. Den angesessenen Bäckern, die kein Korn bauen, muß der Müller das Mehl billiger ablassen als fremden. Gesellen und Lehrjungen haben Unredlichkeiten ihres Meisters sogleich anzuzeigen; gelingt ihnen der Wahrheitsbeweis, so erhält der Geselle seinen verdienten Lohn, der Lehrjunge aber darf sich einen andern Meister suchen, der ihn aufnehmen muß. Streitigkeiten zwischen Meister und Gesellen werden bei „offener Lade“ und im Beisein eines herrschaftlichen Bedienten entschieden, der „jezeitige Bediente soll mit Zuziehung einiger der ältesten Meister verbunden sein, demjenigen, der Recht hat, vor seine Mühe, Schadt oder Versäumniß nach Billigkeit Satisfaktion zu verschaffen“. Ein besonderer Paragraph besagt ausdrücklich, daß „allein die in der Zunft begriffenen Müller und Bäcker befugt sein sollen, andere fremden Müller und Bäcker zu hänseln“, für die „Hänselung“ sollen sie aber nicht mehr annehmen als „3 Gulden in die Lade und 3 Maß Wein sogleich mit dem gehänsselten zu verzehren“. Das, was an Strafen einkommt, müssen die Zunftgenossen im Wirtshaus zu Hausen verzehren; sie sollen aber nicht alles verschlemmen, „sondern vielmehr auf künftige Nothdurft etwas ersparen und zurückhalten“. Bei solchen Zusammenkünften der Zunftgenossen herrschte nun, wir würden sagen: ein strenger „Comment“, und eine ganze Reihe von Paragraphen regelte ihn. Da heißt es z. B.: „Wann der Zunftmeister auf den Tisch schlägt und zu schweigen oder anzuhören gebietet und einer ohne Erlaubnis fort und dazwischen redet, derselbe ist in ein Maß Wein straf verfallen.“ Besonders köstlich ist aber folgender Paragraph: „Wer sich übernimmt bei der Zunftversammlung mit übermäßigem Essen und Trinken und solche Gottesgaben ärgerlich (s. v.) wieder ausspeit, ist der Zunft in 2 Maß Wein verfallen.“

Backrezepte aus dem siebzehnten Jahrhundert für Bäcker und Konditoren.

Aus der Masse der Rezeptbücher alter Zeit, die in städtischen Archiven wohl aufbewahrt sind, wollen wir nur im Auszuge die Hauptsachen aus einem kleinen Büchlein wiedergeben, um unsern Fachkollegen zu zeigen, wie breit und umständlich, aber auch wie unbestimmt und infolgedessen nichtssagend die meisten dieser Rezeptbücher waren.

Wenn die große Masse dieser Rezeptbücher, welche heute durch Agenten der Verleger in Bäckereien und Konditoreien zu vertreiben gesucht werden, meistens im Preise sehr hoch und im umgekehrten Verhältnis dazu in

ihrem Inhalt sehr unbedeutend und oft gar wertlos sind, so war das in früheren Jahrhunderten in noch viel schlimmerem Maße der Fall, worüber ja das Nachfolgende den besten Beweis liefert.

P. V. Aengeln (holländisch geschrieben und ins Deutsche übersetzt von Georg Greflinger) schreibt 1665 über „Der französische Becker“:

„Die allernöthigste Nahrung, welche die göttliche Güte zur Unterhaltung des menschlichen Lebens geschaffen hat, ist das Brodt, dessen Segen sich dermaßen über alle Nahrung erstäcket, daß man desselben niemals überdrüssig wird. So kann man auch die allerköstlichsten Speisen ohne Brodt nicht genießen. Wollen wir derhalben unser jetziges Traktätlein davon anfangen und sonderlich sagen, wie man solches auf allerhand Maniere zu Paris mache, weilen von jedermann bekräftiget wird, daß zu Paris das allerbäste Brodt gebacken und gegessen werde.

Umb gut Brod zu backen, muß man nicht allein das bäste Korn vor dem geringsten wählen, sondern es muß auch die Mühle, das Wasser, der Ofen und die Art zu backen hierzu dienen.

Das Brodkorn belangend, ist der reine, saubere, große und von schöner Farbe Witzen der beste von allem Brodkorn, als da sind Rocken, Habern, Gärsten, Erbsen, Bohnen und ander Getraide, dessen sich die Armen, guten Kauffes halber, bedienen.

Das Korn, so auf steinichter und leichter Erde wächst, dessen Halm auch groß und stark ist, wird vor das bäste Brodkorn erachtet, mehr als dasjenige, so auf freyer, fester Erden wächst, dann selbiges leichtlich ausfällt und nur einen langen und leichten Halm hat.

Das neue Korn machet das Brod allezeit lieblicher von Farben, mürber und von bässerem Geschmack, als das alte Korn. Es giebet aber auch mehr Kleuen, weilen das alte Korn durch viel Umschauffeln auf dem Boden seine Rinde fast verlieret und darnach alles zu Mehl wird.

Die Mühle belangend, ist gleich viel, ob sie eine Wasser- oder Windmühle sey. Erwählet Euch nur eine solche, die fein geschwinde mahlet, weil solch Geschwindigkeit das Korn bässer zermahlet, ohne die Kleue zu mahlen, welches bei der langsamen Mühlen nicht wohl geschieht. Und ist eine solche Mühle, deren Steine erst neulich ausgehauen, nur daß ihr zuerst ein Viertel Korn habt durchlaufen lassen, ehe jhr Eures aufschüttet, allezeit geschickter, als eine, die schon alt ist. Wann jhr nun solche Bequemlichkeit habt, so mahlet auf einmal soviel Korn, als ihr in einem Monat in eurer Haushaltung von nöthen habt. Dann ein altgemahlen Mehl schafft allezeit mehr Vortheile, als ein frisch gemahlenes. Jhr solltet Euch Mehl-Bässer verschaffen, das Mehl in solchen zu bedecken, beydes, damit es reinlich verbleibe und die Kraft nicht davon geht. Jm Sommer bey großer Hitze setzet jhr solches in euren Keller, oder in anderen kalten Ort, da es sich trefflich wol halten wird.

Die Gütigkeit des Wassers betreffend, so ist selbige so nöthig, daß es eines von den vornehmsten Stücken ist, welche das Brod vergütet.

Man hat vielerlei Wasser, nämlich: Fluß-, Spring-, Zieh-, Bronn- und Regenwasser, welches man in Kuffen und Cisternen bewahret. Wäget eines jeglichen Wassers ein Quartier, und märket, welches das leichteste und also das bäste sey! Das sicherste Mittel aber, dessen Gültigkeit zu urtheilen, ist im Geschmack des Brods.

Den Ofen belangend, ist von nöthen, daß das Gebäu dick, auch oben, unten und herum von gutem Gemäuer sey, daß er einen engen Mund habe, niedrig von Gewölbe sey, gleich mäßig und langsam geheitzet werde, damit die Wärme das Gemäuer durchdringe. Die große lange Stücke Holtz, und sonderlich Hagenbücherhöltzer sind viel bässer als die Reiser oder ander Brennholtz, dieweil solches letztere viel Aschen giebt, welche einer vielfältigen Abnehmung bedarff, so man den Ofen überall gleich warm haben will. Der Herd von freyer Erden gemachet ist besser als ein gepflasterter.

Die Art zu backen, so soll erstlich von dem gemeinen Brod geredet werden. Wollet jhr aber eine Art Brot vor euer Gesinde backen, so sendet 4 Spint Rocken und ein Spint Gärsten zum mahlen, welches ohngefähr ein Gebackels giebt, und laßt es hernach durch ein grobes Sieb laufen.

Von diesem Mehl nehmet jhr des Abends umb 10 Uhr, ohngefähr ein Spint und thut es zum Sauerteich, welchen ihr mit selbigen Mehle wol bedecket. Diesen Teig zu befeuchten, muß man im Winter das Wasser so warm machen, als es die Hände vertragen können. Jm Sommer aber darf es nur laulicht seyn, und also nach Beschaffenheit der anderen beiden Zeiten von mittelmäßiger Wärme. des nechsten folgenden Tages, wann der Tag anbricht, thut ihr das übrige Mehl zu eurem Sauerteig und knetet alles durch, arbeitet auf solchem Teig so lange, bis er ziemlich feste wird, denn je weicher der Teig, je mehr Brod würdet ihr zwar haben, es würde euch aber auch desto weniger vorhalten, weil das leichte Brot eher verzehrt wird, als das schwere.

Wann nun euer Teig wohl geknötet worden, so thut ihn wieder in euren Backtrog, kehrt das oberste unten und stoßt die Fauft an 3 oder 4 Orten mitten in den Teig, bis auf des Troges Grund, bedecket es hernach wol mit Säcken oder anderen Decken.

Wann nun eine Zeitlang hernach (doch mehr im Winter als im Sommer) ihr nach eurem Teige schauet und merket, daß die Löcher wiederumb ganz zu seyn, so ists ein Zeichen, daß der Teig genugsamb aufgegangen sey. Alsdann lasset den Backofen durch jemand anderes erwärmen, denn es ist fast unmöglich, daß einer auf den Teig und Ofen zugleich warten möge. Theilet alsdann den Teig in Stücke voneinander und machet jeglich Theil ohngefähr 10 bis 12 pfund schwer, hernach formiert solchen Teig als ein Brod, und legt es auf ein Tischtuch. Machet auch zwischen jedes eine Falte, damit das Brot nicht aneinander klebe.

Wann nun euer Backofen heiß ist, welches ihr also erkennet, indem ihr einen Stock nehmet, und damit gegen das Gewölbe oder den Herd stoßet, alsdann werdet ihr kleine Fünklein sehen herausfahren, dies zeiget, daß er heiß genug, und weiter kein Feuer darein zu machen sey. Thut alsdann die Brände und Kohlen heraus, nur, daß ihr ein wenig von glühenden Kohlen bei dem Ofenloche lasset. Feget ihn hernach mit einem Quast, so von alten Linnen gemachet ist, selbigen tunket ihr in ein klares Wasser und drehet ihn herum, ehe ihr ihn zum Ausfegen gebraucht. Darnach machet ihr den Ofen zu und lasset die große Hitze, welche das Brot sonst würde schwarz machen, sich dämpfen. Ein wenig Zeit darnach machet ihr ihn wieder offen, und schiebet euren Brotteig schleunig hinein, die Größten zu Grunde, oder ins Hintertheil des Ofens, und fahret ihr also mit Einschiebung derselben bis auf die Hälfte des Heerdes fort. Derjenige, welcher den Ofen hitzet, mußt Achtung geben, daß er sein Holtz auf einmal nicht überall aufbrenne, sondern er muß in den Ofen bald auf einer, bald auf der anderen Feuer machen, und die Asche immer weg thun, auch mit der Ofengabel fleißig nachstoßen.

Wenn nun das Brod eingeschoben worden, so machet den Ofen feste zu und verstopfet ihn mit nassen Tüchern, damit er seine Wärme wol in sich behalte, ohngefähr 4 Stunden nacheinander, denn solches ist die rechte Zeit, das große Brot zu backen. Darnach ziehet ihr eines heraus, und sehet, ob es, sonderlich von unten, gar genug seyn, ihr klopfet etwas mit dem Finger darauf, ob es klinget, ist es wol genug gebacken, hierauf könnt ihr solches wieder heraus ziehen, wo aber nicht, so lasset ihr es noch eine Zeitlang darinnen, bis ihr sehet, daß es genugsam gebacken sey. Die Uebung wird euch hierinnen bald eine Wissenschaft geben. Dann, wo ihr es über seine Zeit im Ofen lasset, wird es inwendig röthlich, und unangenehm zu essen werden. Wenn ihr nun solches Brod wieder heraus gezogen habt, so setzet ihr es auf diese Seite, da es am besten gar ist, damit es sich im Abkühlen wieder befeuchte. Zum Beispiel. Wann allzuviel Rinde (welches kommt, wenn man die Asche im Ofen nicht hinweg thut) so leget ihr sie in eine Reihe, das unterste oben, ist es aber überall gleichmäßig gebacken, so leget ihr es gegen eine Mauer, und setzt es auf diesem Ende, da es am besten gahr ist. Ihr laßt euer Brod wol erkalten, ehe ihr solches verschließet. Alsdann setzet ihr es auf die Seiten, damit es in Ordnung stehende, überall freye Luft habe. Im Sommer stellet ihr solche Brodte auf ihrer Trage in den Keller, damit sie von dem Schimmel befreyet bleiben. Ihr lasset alle die ungeratene und die am wenigsten gahr sind, zum ersten aufessen, denn die wolgebackene werden mit der Zeit immer kräfftiger.

Eine gute Haushaltung erfordert alle Zeit ein altgebacken Brod in Vorrath bei dem, so erst gebacken wird.

Gut Hausbrod belangend, so nehmt ihr hierzu so viel Mehl, als ihr backen wollet und macht den sechsten Teil zu Sauerteig, stecket darauf

die Faust in den Teig, wie bei dem gemeinen Brod. Wenn er nun aufgegangen ist, so tut ihr noch so viel Mehl dazu, und knötet solches mit dem Sauerteig durch, laßt es noch mal aufgehen, und also bekommen, wie vorher. Wann es nun also gethan ist, so mischet ihr den Rest des Mehles darunter, gießt so viel Wasser dazu, als sich gehöret und laßt also alles aufgehen, hernach rundet ihr die Brodte und thut damit, wie ich vorher gesagt habe.

Märket, daß das bäste Weitzenmehl das bäste Brod gebe, und daß das frischeste das angenehmste sey, und je weißer das Mehl ist, je gütlicher daß es thue, je fester es auch gehalten wird, je mehr behält es seine Kraft.

All altgebackenes Brod, wenn es wieder in den Ofen gesetzt wird, bekommt seine erste Güte, da es frisch ausgenommen worden wieder, es muß aber alsdann bald gegessen werden, und dienet es hierauf nicht, selbiges lang zu verwahren.

Kroll-Kuchen.

Die Zurichtung dieses Teiges geschieht mit einem Pfund schönen Mehls, einem Pfund Zucker, zwei Eyern und einem Nösel Wasser.

Der Zucker wird in das kalte Wasser geschüttet, und das Mehl mit dem Zuckerwasser angerühret, hernach werden die Eyer dazu gethan, und alle Dinge wol geschlagen, so wird auch das übrige Wasser allmählich dazu geschüttet. Hernach nehmet ihr eine Unze guter frischer Butter dazu, welche mit wenig Wasser geschmelzet wird, dieses rühre man nun warm unter den Teig, und vermenget alles schleunig, daß es ein Gleichheit bekomme. Thut hernach einen Versuch damit auf einem Kuchen oder Oblateneisen. Ist der Teig zu fließend, so verstärket ihn mit Mehl, ist er zu hart, so erweichet ihn mit Wasser. Und damit diese Dinge aufsteigen, so müsset sie mit dem Handballen wol rollen und ausdehnen, und bald wieder zu euch ziehen, hernach in einem trockenen Ohrte verwahren.

Die Oublyes oder französische Neujahrskuchen macht man auch so, nur daß vor den Zucker Honig genommen wird, viel Unkosten zu ersparen.

Zucker-Strauben.

Nehmt acht Eyer, mehr aber das gelbe als das weiße, ein Pfund Zucker und ein Pfund geschmolzener Butter, mischet und schlaget alles wol zugleich untereinander, hernach thut drei Mäßigen Mehl daran, welches ihr allgemach gleichsam daran stauben lasset, bis der Teig ein wenig stärker als der zu den Bisquiten wird. Thut alsdann einen Versuch, wie er sey, ist er nicht gut genug, so verbesser ihn mit Zucker und Butter. Ihr treibet die Eisen zuvor mit einem Blitzlein frischer Butter in einem Papier und gießet hernach einen Löffel voll Teig auf die Eisen, in solcher Maaßen, wie bei den Oublyes geschiehet, wendet und backet dann diese Sachen, bis sie eine rötliche Farbe bekommen.

Käß-Fladen.

Ihr nehmt kleine Stücklein von dem Blätterteig, hierunter menget ihr kleine Schnittlein von gutem Käse, und wenn ihr nun euer Eisen mit frischer Butter in einem Papier bestrichen habt, so thut ihr die kleinen Schnittlein darauf, und zwar in solcher Weite von einander, daß sie gar seyende, sich aneinander fügen.

Königs-Bisquit.

Man nimmt ein Pfund Zucker, 3 Mäßlein von dem feinsten Mehl, und acht Eyer, schlägt oder rührt solches in einem zinnern Gefäße mit einem höltzernen Span, so lang, bis dieser Teig sich weißet und schäumet, alsdann thut man ein wenig von zerbrochenem Venekohl darunter, und schlägt es wiederumb lange durcheinander, hernach thut man solchen in die Tartenpfanne von blankem Eise, oder eisern Blech, oder in Papier von solcher Form, als man will. Man muß aber dieselbe mit Butter bestreichen, sonsten klebet der Teig an, ferner streuet ihr gebrochenen Zucker, um das Eis darüber zu machen, und gebt ihm also ein sachtes Feurichen. Der Ofen aber muß ein größer Gewölb als Herd haben, und könnt ihr sie zuvor versuchen, damit ihr nicht irret. Wann ihr sie recht gut wollet, so nehmet 10 Eyer, und thut von vieren das Weiße weg. Von solchem Teig, wann er was fester, als sonsten ist, machet man auch ein Brod von drei Finger hoch, wann es sich ein wenig gesetzet hat, so schneidet man Schnitten davon, selbige auf die Tafel zu bringen. Dieses Brod ist viele Jahre lang, ehe die Savoyesche Bisquit aufgekommen, im Brauche gewesen, und hat man es Pasteten-Becker-Brod genannt."

(Nun folgen noch Rezepte für folgende Gebäck- und Konditoreiwaaren: Bisquit von Piedmont, Savoyesche Bisquit, Maccaron, Massepan, Eyerfladen oder Hörnerkuchen, Weiche oder Schmalzkuchen, Krause Kuchen, Mayländische Kuchen, Blasenkuchen, Blätterteig, Tartenteig, Königsteig, Rockenteig zu allerhand Wildbret, ein schöner Teig zu Hasen und anderm Fleische, Käß-Gefülsel zu den Tarten, Jesuiter-Mützen, Ratons, Milchrohmgefülsel, March-Tarten, Kräuter-Tarten und Riffoles Fucilletees. Diese Rezepte führen wir nicht mit auf, um nicht unnötig den Platz zu verschwenden.)

Das Kapitel „Der Französische Konfitirer", welches handelt: „Von der Manier, die Früchte in ihrer natürlichen Art zu erhalten", beschreibt dann der Verfasser ausführlich, wie man die verschiedenen Früchte (besonders alle Arten von Obst) zu konservieren pflegte. Es würde zu weit führen, wollten wir auch nur einige der sehr ausführlichen Anweisungen hier bringen; nur der Schluß sei gebracht, welcher von „Marzipan" handelt. Es heißt dort:

„Die Marcepans macht man von süßen Mandeln, Haselnüssen, Pistachsen, Pignolen (Pingeln), bitteren Mandeln, Aprikosen, Pfersich-Kernen, und anderen Sachen und macht alles auf einerley Art.

Will man sie trefflich gut machen, so nimmt man ein Pfund Mandeln, diese schället man in warmen Wasser, und wirft sie nach der Hand, wie man sie entschället hat, in kaltes Wasser, dann dieses hilft viel zu ihrer Weißheit. Hernach nehmt ihr sie wieder heraus, und trocknet sie zwischen reinen Tüchern ab, thut sie alsdann in einen marmorsteinernen Mörser und stoßet sie so lang, bis man nichts Mandel-Gleiches daran erkennen kann. In solchem Stoßen befeuchtet ihr sie mit Orangen-Blüht, oder von aufrichtigem Rosenwasser, welches von all seiner Fauligkeit entweder durch Destillieren gereinigt, oder aber lange Zeit still gestanden, denn es setzet sich auf dem Flaschengrunde eine Materie, welche leimicht und dick ist. Und damit nichts hiervon dazu komme, so sauget ihr solches Wasser mit ein leinen Tüchlein. Daß man dieses wolriechende Wasser dazu thut, geschieht nicht so sehr des Geruches halber, als zu verhindern, daß die Mandeln im Stoßen kein Oele von sich geben. Dann mit solchem Oele würde der Marcepan unangenehm werden. Hierzu mengt ihr ein Pfund klein gestoßenen und durchgesiebten Zucker, eben als zu dem obbesagten Muscadins oder Bisem-Kuchen, und machet solches von solcher Festigkeit, als einen dicken Breu. Diesen Taig zwinget ihr durch ein Haaren-Sieb oder Tuch, damit die Stücklein Mandeln, wo noch etliche darin sein, können wieder gestoßen werden, und also der Marcepan nichts Unangenehmes an sich habe. Diesen Taig thut ihr in eine Pfanne und siedet ihn auf einem gelinden Feuer, eben wie den Taig der trockenen Früchte (das ist, so lange der Taig sich von der Pfanne giebt). Unterdessen rühret ihr ihn fleißig umb, daß er nicht anbrenne. Ehe ihr ihn aber vom Feuer nehmet, so schmecket ihn zuvor, ob er auch gahr genug. Wenn er nun genug gesotten oder gekocht, so gießet ihr solchen in weiß steinerne, und mit Zucker bestreute Geschirre, damit er sich nicht ansetze, und wann er fast kalt ist, legt ihr ihn auf den Tisch und bearbeitet ihn mit dem Rollholtze, wie anderen Taig. Hiervon bildet ihr große runde Tarten, oder kleine, die ihr mit einem runden Trink-Glase abdrucket, und laßt den Taig so dicke, als ihr die Tarten haben wollt. Hiervon macht ihr auch vierkantichte, langliche Herzen, drey Angel und was ihr für Figuren wollet. Die Ecken beknippet ihr und macht einen gemeiniglichen Zierraht darum. Wann sie nun gebildet sind, so schiebet ihr sie in einen mittelmäßig warmen Ofen, bis sie an ihren Ecken eine etwas bräunliche Farbe bekommen. Hernach nehmt ihr sie wieder heraus und laßt sie erkalten. Alsdann macht ihr ein Eis von feinem Zucker, Rosen oder Pomeranzen Blumen-Wasser darüber. Es muß aber dieses Eis von solcher Dicke, wie ein weißer Honig sein. Solchen schmiert man mit einem Messer darüber, und schiebt die Tarten wieder in den Ofen, daß solches Eis gahr werde. Wann es beginnet, aufzublasen, so ziehe man die Tarten heraus, läßt sie erkalten und bewahret sie an einem trockenen Ort.

Die großen Tarten oder Marcepans überziehet ihr mit einem Eise, wann sie zuvor in dem Ofen ihre Farbe an sich genommen, und steckt

Pistachsen, Citronen und Pomerantzen-Schalen, Citronat und beworfenen Kannehl darauf. Hernach schiebet man sie wieder in den Ofen, daß das Eis trockne, und nimmt sie wieder heraus, wann das Eis beginnt aufzublasen.

Wollt ihr diese Marcepans mit kleinen Felsen oder Klippen von unterschiedlichen Konfituren zieren, so legt ihr solche darauf, wie ihr wollet, dieweil ihr schon die Art wisset, wie man sie einmachet, oder konfitiren müsse.

Ihr macht auch von euren Marcepanen lange drey Angel, daß man von dreyen Stücken eine Pyramide setzen könne, welche ihr rund umb mit kleinen Tarten und gesponnenen Marcepanen beleget, alles also, wie es euch in den Sinn kommt.

Den von Pistachsen gemachten Marcepan, welcher eben wie der von süßen Mandeln zubereitet wird, könnet ihr bilden, als Artischoken-Boden, Asperges (nur daß ihr ein wenig Weißes an den Stengel macht, damit er desto natürlicher scheine), Erbsen sonder Schluben, und andere dergleichen Sachen, wozu ihr höltzerne oder bleyerne Formen haben müsset, um solche Figuren zu machen. Kürtzlich, ihr könnt euch in diesen Sachen also sehr belustigen, wie ihr selber wollet, und wie eure Unkosten, so ihr hierauf wendet, zulassen wollen.

Von den Haselnüssen-Marcepan könnt ihr kleine Küchlein machen, und selbe in den Ofen backen, bis sie eine den Haselnüssen gleiche Farbe bekommen. Dieser bedient man sich in der Fastenzeit anstatt der Haselnüsse. Wollet ihr aber von allen euren Marcepanen keine Tarten machen, so nehmt ihr mit einem höltzernen Löffel diesen Taig aus der Pfannen, so warm er vom Feuer kommt, und schneidet mit einem Messer Macarons davon, wie von den Konserven. Solche schiebt ihr in den Ofen, bis sie Farbe bekommen.

Die Pastetenbecker mengen in ihre Marcepan und Macarons ein wenig des allerfeinsten Mehles und etwas weißes vom Ey zum Eise. Solches aber macht sie gar fahl und bleich. Will man dieses Eyer weiße gebrauchen, so schlägt man es zuvor und läßt es stehen. Unter solchem Schaum setzt sich ein Wasser, welches dann zum Anfeuchten dieses Macarons Teiges und Eises gebraucht wird. Will man gesponnen Macaron machen, nimmt man ein klein höltzern Brett, oder einen runden Schachteldeckel, welcher oben Bänder hat, womit man ihn an die Hände heften kann. Hierunter rollet man den Marcepantaig und bestreuet den Tisch oft mit Zucker, damit er sich nicht daran setze, bildet ihn also lang oder schmal, wie man will. Wovon man alsdann Ritter, Schürtzen, Gekrümmtes, Hüte, Stecken, Buchstaben und allerley Figuren macht. Diese schiebet ihr in den Ofen und lasset sie so lange darinnen, bis sie eine Farbe bekommen, hiermit zieret ihr eure andren Marcepane.

Von eben diesem Taige macht ihr auch kleine und große Tartenboden, welche ihr anstatt, da sie sonsten mit reinem Zucker gefüllet werden, mit Konfituren füllet. Man wälzet und schneidet auch allerhand

Striche von solchem Marcepan, wovon man allerhand Durchgebrochenes und Wapen machet. Selbige füllet man mit weichen Konfituren von solchen Farben, die das rechte Wapen ist. Als: Will man Gold präsentiren, so thut man von den apricosen, oder Aepfelmarmeladen darein. Soll es grünlicht sein, so nimmt man Traubensaft, grüne Apricosen und Mandeln. Will man roth haben, so nimmt man Kirschen, Himbeeren und rothe Johannisbeeren, und so fortan. Nur daß man sich bemühe, den Farben soviel nachzukomme, als man kann. Habet ihr keinen gemauerten Ofen, so laßt euch von rothem Kupfer machen. Dessen ihr euch füglicher und bequemlicher, als des gemeinen Ofens bedienen könnet. Leget eure Marcepan so mit Eise überzogen, gar leise auf das Papier, und schüttet das Feuer unten und oben, alsdann werdet ihr zu eurem Zwecke kommen. Ihr müsset aber ofte zuschauen, daß eure Marcepan, Citronen-Brodte und anderes, nicht länger backen, als es nöthig ist."

Vierter Teil.

Die Lebzelter, Lebküchler, Honigküchler, Pastetenbäcker, Zuckerbäcker und Konditoren.

Die Konditorei unsrer Vorfahren.

Wenn wir uns fragen, wie es kommt, daß die Konditorgehilfen zu den gewerblichen Arbeitern zählen, die zu den letzten gehören, welche den Wert der modernen Organisation begriffen, sich vielfach derselben heute noch in ihrem größten Teile feindlich gegenüberstellen, so ist es unerläßlich, uns dem Studium des Gewerbes von seiner Wiege ab zu widmen. Man wird so manches begreifen lernen, aus dem man seine fernere Taktik ableiten kann, um sachlicher und sachdienlicher im Sinne der Kulturaufgaben der Organisation wirken zu können. Schon von der Wiege des Gewerbes ab, bei den Fürstenhöfen beginnend, überspringend auf die Zeit, wo die Gewerbeprodukte der Konditorei erst Gemeingut einer bevorrechteten Klasse waren, bis herein in unsre Zeit — vom Meister auf den Gehilfen, von diesem auf den Lehrling — läßt sich ein Kastengeist Generationen hindurch verfolgen, der identisch mit dem Berufsdünkel der heutigen Konditoren ist. Wir dürfen nicht vergessen, daß wohl auch schon die Konditoren längst vergangener Zeiten sich zu den vornehmsten Handwerkern zählten. Wie in den alten Zünften nur Leute ehrlicher Geburt Aufnahme in das Gewerbe finden konnten, so hat sich bei dem eingebildeten vornehmen Charakter der Konditoren die Tatsache herausgewachsen, daß vorwiegend Söhne aus Bürger- und Beamtenkreisen sich diesem widmeten; das Gros unsrer heutigen Gehilfen- und Lehrlingsgeneration legt beredtes Zeugnis hierfür ab, wenn auch nicht zu verkennen ist, daß die Proletarisierung des Gewerbes bereits tief eingedrungen ist. Soweit nun Ueberlieferungen längst vergangener Zeiten auf uns gekommen sind, tragen natürlich die Zünfte der Meister mit ihren Einrichtungen den Stempel ihrer Zeit aufgedrückt, wie auch noch in dem Denken, Fühlen und Wollen der vergangenen freien Innungen Nachklänge alter Zünftlerherrlichkeit herauszufühlen sind, von denen sich auch unsre heutigen modernisierten Innungen noch nicht befreien konnten. Die Gehilfen, Fleisch vom Fleische und Geist vom Geiste der Meister, aus gleicher bürgerlicher Abstammung hervorgegangen, reihten sich in Vereinen würdig ihren Vorbildern an und gilt heute noch die Konditorei als Gewerbe im engeren Sinne. Was wir

heute unter Gewerbe verstehen, ist noch verhältnismäßig jungen Datums; es dürfte die Annahme die richtige sein, daß vor dem Jahre 1600 der Begriff Konditorware nur wenig Glücklichen bekannt war. Der Zucker, das Rohprodukt der Konditorei, war noch zu Ende des siebzehnten Jahrhunderts im Preise so hoch, daß man in Europa nur in den reichsten Haushaltungen davon Gebrauch machen konnte. Die Araber scheinen den Zucker schon frühzeitig gekannt zu haben; denn, wie Marigni in seinen Kalifengeschichten erzählt, soll bereits bei der Hochzeit des Kalifen Bearitale Maskadi (1087 n. Chr.) Kuchen von Zucker gemacht worden sein. Erst nach der Entdeckung Amerikas und der späteren Einführung des Zuckers von dort und nach der noch weiter zurückliegenden Erfindung des Rübenzuckers kann erst von einem Aufblühen dieses neuen Gewerbes gesprochen werden. Der Honig, dessen Alter und Bekanntsein ja schon in das graue Altertum zurückgreift und dessen schon in der Bibel Erwähnung getan wird, vertrat die Stelle des Zuckers. Aus diesem Grunde erklärt es sich auch, daß die Lebküchnerei auf ein ganz ehrwürdiges Alter zurückblicken kann. Schlichthörle gibt in den „Gewerbebefugnissen" von 1844 für München bereits folgende Daten über das mutmaßliche Alter der beiden Berufszweige: Lebzelter waren vorhanden anno 1370: 1, 1500: 4, 1618: 20, 1633: 21, 1649: 16, 1802: 6, 1825: 5, 1844: 2; Oblatenmacher 1618: 1, 1633: 2, 1802: 1; Pastetenköche 1618: 1, 1633: 2, 1802: 1; Zuckerbäcker 1618: 1, 1633: 1, 1649: 1, 1802: 10, 1825: 11, 1844: 17; Schokoladenmacher 1802: 2, 1825: 2.

Dr. C. G. Rehlen, in seiner „Geschichte der Gewerbe 1854", hat eine stattliche Anzahl Geschichtsschreiber auf diesem Gebiete studiert. Die Ausbeute scheint zwar nicht erheblich gewesen zu sein, doch kommt er über die Konditorei zu folgendem Urteil: Ueber die Entstehung der Bäckerei könne er bis auf die Aegypter und Griechen ausholen, während er über die Konditorei in genannten Werken wohl nicht viel gefunden hat, sonst wären sie seiner gewissenhaften, ausführlichen Darstellung kaum entgangen.

Er schreibt: „So müssen wir noch von zwei Gewerben berichten, die ebenfalls Bäckergewerbe sind, sich aber seit dem Mittelalter gleichsam als höhere und feinere Gewerbe neben jenem gebildet haben, nämlich die Lebküchnerei und die Konditorei. Zwar jene, die Lebküchnerei, scheint schon mit dem Honigkuchen tief im Mittelalter entstanden zu sein, wie in den alten Städten Nürnberg, Breslau, Thorn, Danzig, Braunschweig, Pulsnitz, wo noch heute die besten Lebkuchen gemacht werden. Aber die Konditorei ist ein ganz neues Gewerbe, seitdem nach der Entdeckung Amerikas im sechzehnten Jahrhundert der Zucker, der sonst nur in geringen Mengen aus dem Orient in das Abendland gekommen war, in jenem Weltteil angebaut wurde und nun in immer gewaltigeren Massen nach Europa kam. Seitdem hat sich die Konditorei fast in allen Städten Europas aufgetan, besonders aber seit 50 Jahren zu einer

solchen Vollkommenheit aufgeschwungen, die zeigt, welche ungeheuren Fähigkeiten der Mensch besitzt, um nach allen Richtungen hin das Erdendasein zu erfreuen und verschönern. Auch beschäftigen sich die Konditoreien nicht allein mit Zuckerbäckereien, sondern auch damit, Früchte in Zucker einzumachen, und sie haben darin eine solche Fertigkeit erlangt, daß sie diesen Früchten ihr natürliches Aroma in hohem Grade zu erhalten wissen. Auch verfertigen sie Ornamente vom höchsten Geschmack aus Zucker, Tragant und Stärke, welche die reichen Speisetafeln aufs herrlichste zu schmücken vermögen. So werden aus diesen Stoffen Modelle gemacht, wie z. B. Cölner Dom und andere große Bauwerke. Nun ist dieses Gewerbe auch in Deutschland zu großer Vollkommenheit gebracht worden, und bei der Weltausstellung in London haben unter sieben deutschen Ausstellern zwei Preismedaillen und zwei ehrende Erwähnungen erhalten, von denen die ersteren C. Weil in Berlin und die Gebrüder Bauer aus Biberach waren. In Preußen gibt es über 2000 Konditoren, die noch mehr Gesellen haben. Aber noch viel schwunghafter wird es in Großbritannien betrieben, wo wöchentlich mehr als 3000 Zentner Zucker in Konditoreiwaren verarbeitet werden, deren Wert man auf 350 000 Pfund Sterling veranschlagt. Dabei spielen besonders die sogenannten Hochzeitskuchen eine vorzügliche Rolle, die sie von solchen Dimensionen fertigen, daß ihr Preis auf 30 bis 50 Pfund Sterling kommt.

Auch machen die Engländer besonders ausgezeichnete Gelees und Marmeladen, Erdbeeren-, Himbeeren- und Stachelbeerengelees. Doch die höchste Ausbildung ist in Frankreich zu finden, wo sie einen wichtigen Industriezweig bildet, mit dem eine Menge anderer Beschäftigungen in Verbindung stehen: der Artist, der Lithograph, der Kolorist, der Lackierer, der Papierfabrikant, der Pappdeckelmacher, der Graveur, der Fabrikant von gepreßten Artikeln oder von gefärbten Papieren, der Gold- und Silberschläger und sogar der Seidenweber sind alle mehr oder weniger bei der Produktion der mannigfachen Kartons und Karnets beteiligt, welche zur Aufnahme von Bonbons und konservierten Früchten bestimmt sind. Manche dieser Schachteln kosten dem Konditor 15 bis 50 Fr., und mit geschmackvollen Bonbons und Früchten gefüllt, werden sie mitunter zu fabelhaften Preisen verkauft. Die Fabrikation von Schokoladen (Konfitüren) beschäftigt in Paris 400 Arbeiter, die jährlich für 4 000 000 Fr. produzieren. Noch ungleich wichtiger ist die Produktion von Zuckerkonfitüren. Auch diese Industrie ist vorzüglich in Paris, wo sie 700 Arbeiter beschäftigt. Die Ausfuhr von Bonbons, Sirupen, Marmeladen, Gelees und Früchten belief sich im Jahre 1850 auf 933 350 Pfund im Werte von 900 000 Fr. Die Form eines jeden einzelnen Bonbons ist das Resultat der sorgfältigsten Studien. Die Farbenkontraste werden nach wissenschaftlichen Prinzipien gewählt, und in der Gruppierung verläßt sich der Konditor auf den ihm angeborenen Geschmack; hier entfaltet er seine artistische Fähigkeit im höchsten Grade. Sein

Erfindungsgeist ist unerschöpflich, und jede Saison bringt neue Novitäten. Den größten Ruf unter allen Firmen hat das Haus W. Aucler in Ledour, welches auch auf der Ausstellung in London eine Preismedaille erhielt. In dem Gewerbe der Konditoren spricht sich vorzüglich der moderne Luxus und die moderne Bildung des neunzehnten Jahrhunderts aus, eine Kultur, die dem klassischen Altertum fast völlig fremd war. An der großen Weltausstellung in London hatten sich nicht weniger als 65 Meister dieses Gewerbes aus allen Teilen Europas beteiligt, unter die 17 Preismedaillen ausgeteilt wurden, fünf aber ehrenvolle Erwähnungen erhielten. Auch Spanien, Portugal und selbst die Türkei hatten sich um diese Ehrenpreise beworben."

Diese eingehenden Darlegungen Rehlens beweisen uns, daß diese Spezialität hauptsächlich französischen Ursprungs ist, wie wir heute noch die Bezeichnung Patisseur und Konfiseur für getrennte Abarten benützen. In den Arbeitsnachweisen unsres Berufes findet man noch häufig die Wendung deutsches, französisches und englisches Laborator, wie auch die Benennung der Produkte, z. B.: Pralinés, Dragees, Cakes usw., auf das Ursprungsland zurückführt. Diese Spezies der Konditorei in seiner heutigen Gestaltung ist also sicher nicht auf seinen Ursprung aus der Küche zurückzuführen. Anders dürfte es sein mit den Erzeugnissen aus Früchten, welche schon in den frühesten Zeiten auf den Tafeln der Reichen angetroffen werden. Erst aus der Kenntnis der Zuckerkonfitüren einerseits und der Früchtekonservierung anderseits dürfte die Erfindungsgabe zur Bereitung der Fruchtkonfitüren geführt haben.

Nach einer andern Behauptung sollen aber bereits schon die Fruchtpasten noch älteren Datums, einem einst berühmten Medizinwesen entsprungen sein; sicher aber ist immerhin, daß dieselben nicht auf fachtechnischer Vollendung gestanden haben. Bekannt ist, daß bereits die Araber Pflanzenblüten, Samen und Wurzelsäfte zu Heilzwecken benutzten; da denselben der Zucker schon bekannt war, benutzten sie ihn zur Haltbarmachung und Geschmackverbesserung. Die Annahme, daß man sich schon auf die Herstellung von Medizinalbonbons verstand, erscheint ziemlich fraglich, wenn auch ähnliche Produkte dieser Art bereits gefertigt worden sind. Die im Jahre 1125 zu Salerno errichtete Aerzteschule mag wohl nach arabischen Rezepten diese Art Heilmittel hergestellt haben; auch dürfte die „Confektionaii" benannten Hersteller dieser Produkte die Vorahnen unsrer heutigen, auf wissenschaftlicher Grundlage aufgebauten pharmazeutischen Konfitüren sein. Kurzweg aber diese Confektionaii als Konfektmacher im jetzigen Sinne zu übersetzen, erscheint als gewagte Behauptung. So kam allmählich diese orientalische Spezies über Italien zu uns. Es lag nahe, diese Medikamente, nach welchen Aerzte und Kranke Verlangen trugen, selbst zu bereiten, zu welchem Zwecke sich die Händler dieser Artikel Italiener kommen ließen.

Als erster dieser Apothekerkonditoren wird im Jahre 1493 Puster Simmion in Halle a. d. S. genannt, welcher Steuerprivilegien erhielt

und nur jährlich um die Fastenzeit dem hohen Rat acht Pfund guten konfizierten Zucker liefern mußte. Die Berliner Apotheker erhielten im Jahre 1620 die Erlaubnis, Konfekt, Merselen, Küchlein, Marzipan und Gebackenes zu verkaufen, nachdem bereits der erste dieser Apothekerkonditoren, namens Hans Zehender, sich dort (1488) gewerblich niederließ. Er hinterließ eine Witwe, die nach dem Tode ihres Mannes (1515) einen Zwickauer Kollegen, mit Namen Johann Aerarius, ehelichte. Diesen angeblichen Stammvätern der Berliner Konditoren wurde im Jahre 1561 in der dortigen Nikolaikirche ein Denkmal gesetzt; auch die Frau Apotheker, die Stammmutter, wurde damit verewigt. Der Vorwurf zu diesem Thema, daß diese ersten Apothekerkonditoren die ersten Konditoren Deutschlands gewesen sein sollten, entstammt einem langen Artikel der „Trierländ. Ztg." von Hagenbach-Florie. (Diese obige Polemik zu dem fraglichen Artikel ist nur wesentlich gekürzt und im Satzbau umgeschrieben, da sich der Artikelschreiber das Nachdruckrecht vorbehält.) Eine kritische Polemik ist aber um so mehr am Platze, da sich die Schlußfolgerungen des Herrn H.-F. mit andern mindestens gleichberechtigten historischen Daten nicht decken. Bereits 1378 gab Karl V. von Frankreich dem Kaiser Karl IV. von Deutschland ein Festmahl mit zuckerbäckerlichen Künsten.

„Ana Maria, Greiffin von Hohenlohe, geb. Greiffin zu Solms, schrieb im Jahre 1610 ein Rezeptbuch für die feinere Küche, im ersten Teil mit 500 Seiten aus der Kochkunst vor dem Dreißigjährigen Kriege mit leckeren Sachen wie: Einmacherezepte für Obst, Marmeladen, Fruchtsäfte, Syrup, Zelten, Quittenbrod und Zelten, Johannisbeerlein, Drauben und wie man „Marceban backen soll". Auch medizinische Rezepte: „Ein köstlich Wasser gelernet von des Königs von Frankreich Doktor genant Doktor Franzisky von Mottels itzt wohnhaft zu Paris" oder „Für die Gelbsucht vom Judendoktor Aaron zu Frankfurt". Das Rezept „wie man Marceban backen soll" ist für uns heute köstlich zu nennen. Es lautet: „Nimb 2 Pfd. Mandeln, stoß sie gar klein, daß sie wol ölig werden, Nimb sie darnach und preß wol hart auß, das das Oehl herauß kommet, darnach nimb 2 Pfd. Zuckher und gieß 8 Loth Rosenwasser darein und Läutere den Zucker damit. Und wen er hat eimal aufgesotten, so schäume den Zuckher ab, dan er unrein ist und thue dan die Mandeln darein und laß das mit einander sieden und Rühre das mit einem kleinen Reib Kwirl gar wol umb, Biß zu einem Taig werdt, Alß dan nimbs von Feuer und wirkhe das mit einem wenig Zuckher, Biß daß es schmeidig werdt, Und trucks dan in Formen, in was Formen ihr wollet, Und laß es dan backken. NB. Ich siede den Taig nicht, sondern back es nur."

Wenn schon einmal die höfische Konditorkunst im Jahre 1378 auf der Höhe ihrer Zeit stand, so ist es nicht anzunehmen, warum die französische Küche und Konditorkunst von Frankreich volle 110 Jahre brauchen sollten, um nach Berlin zu gelangen. Die Rezepte der Greiffin

Ana von Solms, weitere hundert Jahre jünger als die „Berliner Stammväter“ tun zur Genüge dar, daß deren Kunst nicht weit her war, die Berliner wohl kaum darauf gewartet haben. Die Berliner „Konditorei“ bringt im Dezember 1906 Satzungen der alten Zuckerbäckerzunft, allerdings ohne Angabe des zuständigen Ortes; aber wenn schon einmal im fünfzehnten Jahrhundert Zünfte der Konditoren bestanden haben, so erscheint es sehr fraglich, daß die preußische Residenz, „die immer in der Welt voran“, noch keine Konditorei gehabt hätte.

Mayers Stadtbuch von München, dem nachstehendes entnommen, bringt noch manches, was auf die Kochkunst an Fürstenhöfen zurückgreift, auch manches über das bürgerliche Leben der Zuckerbäcker und Lebzelter, was nicht des echt Münchenerischen Humors entbehrt. Ein Lobspruch auf die fürstliche Hauptstadt München, von Thomas Greill von Steinfeld, Corinthium, gedichtet, gibt uns über die Verbreitung der Nahrungsmittelgewerbe und die Größe des damaligen München einen gelungenen Einblick. (Nach der Volkszählung vom Jahre 1580 hatte München 20 000 Einwohner.) Einige aus diesem ziemlich langen Gedicht herausgerissene Strophen (von 1620) lauten:

In der Stadt ist viel zu bekumen,
Was Ein's haben wil in einem Summen,
Dan es ist eine so weite Stadt,
die sieben und vierzig große Gassen hat,
darein kan man zu allen Zeiten
mit Lust fahren und auch reiten,
daran anderen weren zu zeigen an,
gar viel, die ich nit all nennen kan,
Auch kan ich sag'n daß's in der Stadt,
42 Weinhäuser hat,
vierzehn thut der Meth schenken sein,
die das süße Trank, sieden fein,
dazu zwei und siebzig Bierbräuer,
die sieden gut Bier, wie fert auch heuer,
dazu noch 62 Bäcken,
die bachen gut Brod, Semmel und Wecken,
Vergeßen hätt ich schier noch ein's,
Welches den noch auch ist, kein klein's,
daß da zwölf offene Bad thut han,
darin man sich kan putzen lan.

Die Ziele zum Austreten der Dienstboten aus dem Dienst waren: Lichtmeß, Georgi, Jakobi und Micheli; diese Tage (Dienstbotenmärkte) nannte man Schlenkeltage. Die Zeit vom Austritt zum Wiedereintritt wurde meist mit ein paar Freitagen gefeiert, welche Einrichtung durch eine Polizeiverordnung vom Jahre 1616 gestattet ist, „um etwa sein Gewand zu bessern oder sonsten anders zu seiner Nothdurft zu verrichten“. Es war auch Sitte, den Dienstboten beim Austritt ein Brot — den Schlenkellaib — mitzugeben. An diesem Tage gingen sie mit ihren Liebhabern zum Lebzelter Thumberger in der Neuhausergasse zum Meth,

woselbst in den dortigen Gartenlauben, „Beichtstühle“ genannt, dem süßen, stark gewürzten Meth und kleinen Lebzelten in der Größe von einem Quadratzoll, „Schifferl“ genannt, wacker zugesprochen wurde. Der berühmte Lebzelter Thumberger existiert nicht mehr; der früher so beliebte Meth, dieses berühmte Getränk der alten Deutschen, den sogar ihre Götter und abgestorbenen Helden in Walhalla aus Trinkhörnern schlürften, ist aus der Mode gekommen. Am Sonntag nach Ostern — weißer Sonntag — geht es nun nicht mehr zum Thumberger, aber in den Methgarten, woselbst sie „Schön und Stärk“ (Schönheit und Stärke) trinken, wobei noch immer die „Schifferl“ florieren. Der Nachfolger dieses Thumberger ist sicher der Lebzelter Ebenböck (Näheres siehe Abschnitt: „Entwicklung der Konditorei Münchens“); der Methgarten befindet sich heute in der Schwantalerstraße und ist im Besitze des Herrn Finsterwalder (Schwiegersohn von Ebenböck), zurzeit Obermeister der oberbayerischen Konditoren-Zwangsinnung. Die Sitten der Jetztzeit haben in München damit aufgeräumt, das „Schön und Stärk“ trinken ist nur auf dem Lande noch gebräuchlich.

Geschichtsschreiber Westenrieder erzählt vom Jahre 1782 aus eigener Anschauung: „Taufen, Hochzeiten, Sterben. Bei Sterben (Todesfällen) gab es Leichenschmaus. Bei den Taufen wurde ein Taufmahl gehalten, wobei der Geistliche, Gevattersleute, Hebamme und die nächsten Verwandten theilnahmen. Bei denselben gab es die unerläßlichen Speisen: Schneeballen (ein Gebäck), Käse, Confekt, Früchte, Wein.“

Mayer erzählt weiter: „Ehedem war es am letzten Donnerstag vor Weihnachten (Klöpfleinsnacht, in der Volkssprache Klöpfsnacht) üblich, daß die Dienstmägde bei Krämern, Metzgern, Bäckern und andern Gewerbsleuten, bei denen sie das Jahr hindurch einkauften, und die Handwerkslehrjungen bei den Kunden ihrer Meister ein kleines Geschenk in Geld oder sonst was, z. B. sogenanntes Kletzenbrot, erhielten, wobei sie folgenden Reimspruch rezitierten:

Holla! Holla! klopf an,
die Frau hat an schönen Mann,
Geit (gibt) mir die Frau an Küchel z'Lohn (zum Lohn),
daß ich den Herrn g'lobt han (gelobt habe),
an Küchel und an Zelten (Lebkuchen),
der Peter wirds vergelten,
der Peter ist ein Heiliger Mann,
der alle Ding vergelten kann.“

Diese paar Stellen über Münchens Vergangenheit lassen auch einen Schluß darüber ziehen, in welcher Art in München, als das Konditorgewerbe noch in den Kinderschuhen steckte, die verschiedenen Gebäcksorten bestanden haben. Da Zucker, Mandeln, Gewürze, ausländische Fruchtsorten noch erheblich teuer waren, werden wohl in erster Zeit nur Gebäcke gebacken worden sein mit inländischen Naturprodukten. Die heute noch gangbaren, aber aus der Mode gekommenen Erzeugnisse, wie Kletzenbrot, Strauben, Waffeln, Schmalzgebäcke aller Art, dürften vorherrschend

gewesen sein. Da die damalige Bierhefe (Garn) für viele unsrer heutigen Hefenteiggebäcke nicht brauchbar war, dürfte die Rezeptkunst allmählich gleichen Schritt mit der Zufuhr und Verbilligung der Bedarfsartikel gehalten haben. Die Küchelbäckerei stand schon im fünfzehnten Jahrhundert in Blüte, und war das Küchelbacken bis zum Jahre 1575 jedermann freigegeben. 1575 errichtete der Magistrat München eine Küchelbäckerzunft; die Läden derselben waren dadurch kenntlich gemacht, daß sie eine schwarze Tafel anbringen mußten, auf welcher ein Küchel gemalt war. So durften die Garköche (Auskochgeschäfte im heutigen Sinne) nur an Fleischtagen, die Küchelbäcker nur an Freitagen, Samstagen, auf Beschwerde später auch am Dienstag backen. Später wurden die Garköche und die Küchelbäcker gleichgestellt, das heißt, sie erhielten die gleichen Gewerbebefugnisse und durften jeden Tag kochen und backen. Immerhin war es aber den Garköchen (wegen der Metzger) verboten, rohes Fleisch, den Küchelbäckern (wegen der Spezereihändlerzunft) verboten, Eier und Schmalz zu verkaufen. Die Küchelbäcker durften auch in ihren „Hauswohnungen keine Gäste setzen, Küchel auftragen, jemand beherbergen, damit dem jungen Volke zu bösen und leichtfertigen Sachen und Aufenthalt nit Ursache gegeben wurde". Die Küchelbäcker hatten in ihrer Zunft 20 Satzungen, von denen wir aber nur zwei der Originalität halber aufzählen werden:

Ainer Erbarn Zunft der Khiechelpacher allhie zu München, Sätz und Ordnung.

Zum Sechzechenden. In der Dult zu Sankt Jakobstag mögen die Khiechelpacher und Khiechelpacherinen alle Tag so lang die Dult werdt und die frembden Khiechelpacher und Khiechelpacherinnen allhie geliten werden, wol pachen und fail haben, aber das umbtragen oder darein Spilens sollen sy sich zu der Zeit, so wol als sunsten genzlich enthalten, bei Verlierung des Guets. (Einziehen des Geschäfts?)

Für's Siebenzechenden soll nimands Khiechl oder Nutl so andere pachen, die nit Zunftgenossen seyen, weder nach Vast (Fasttagen) noch Fleischtagen allhie, nit failhaben, noch verkaufen, bei Verlierung der Khiechel und Nutl, wie den gleichfalls die zünftigen und zuegelaßenen Khiechelpacher allhie an khainem anderen Ort an Vast und sunsten sollen Khiechel failhaben, als in iren Läden, worin sy pachen.

Aktum den anderen Tag Monat Martji (11. XI.) Im fünffzechenden—hundert—fünff und sibenzigsten Jare.

(Das Küchelbäckergassel in München errinnert noch heute an diese Tage. — Obiges aus Schlichthörles „Gewerbebefugnisse".)

Nachdem wir die „Konditorei für das Volk" soviel wie möglich gezeigt haben, wollen wir noch einen Blick werfen auf die Zuckerbäckerkunst an den Fürstenhöfen, interessant deshalb, weil es den erneuten Beweis liefert, daß in der Hauptsache das, was wir heute unter „Konditorei" verstehen, dort seinen Ursprung hat. Leider hatte man damals noch keine Photographen, die, wie heute, die Zuckerbäckerkunst auch bildlich der Nachwelt überliefern.

Aus Mayers Stadtbuch: „Zu Ehren des Leichenbegängnißes und der Beisetzung des Herzog Albert IV. (1508)" wurde ein Schaueſſen gegeben, „die ſieben Alter der Welt" darſtellend. Dasſelbe beſtand aus 23 Eſſen (Gängen); wir werden jedoch nur diejenigen Nummern aufzählen, wo Zuckerbäckerkunſt auftritt, die „Eſſen" der Köche jedoch weglaſſen.

Das erſte Eſſen war das erſte Alter der Welt, nämlich Adam und Eva darſtellend in einem Garten, und ſtunden zwiſchen ihnen ein grüner Baum, darum ſich eine Schlange gewunden hat, einen Apfel im Maul und neiget ſich damit gegen Eva. Dabei Maurachen (Morcheln) und Pfifferlinge (auch Schwämme, Pilze) von Mandl und Zucker gemacht.

Das vierte Eſſen war eine Figur des anderen Alters der Welt, nämlich die Arche Noah mit beiliegenden Oblaten von Zucker gebacken.

Das ſiebente Eſſen war das dritte Alter der Welt, nämlich die Figur, wie Abraham ſeinen Sohn hat opfern und enthaupten wollen, anbei ein Thurm von Zucker und Mandle gemacht.

Das zehnte Eſſen, das vierte Alter der Welt, nämlich David, das kleine Königlein, gegen Golliath, der in Geſtalt eines Rieſen gemacht, daſtund, und ſeine Schlinge in der Hand hatte, dabei aber ſüße Krapfen, von Zucker und Mandl gemacht.

Das dreizehnte Eſſen war das fünfte Alter der Welt, nämlich der Thurm zu Babylon ſtund mit etlichen Häuſern in einem Gemüſe.

Das ſechzehnte Eſſen war das ſechſte Alter der Welt, nämlich die Menſchwerdung Chriſti, Maria mit ihrem Kindlein, auch mit Joſef, dem Eſelein, dem Oechslein und Krippe in ein weiß Mandlnuß gemacht.

Das neunzehnte Eſſen war das ſiebente und letzte Alter der Welt, nämlich das jüngſte Gericht, wie der Sulvator unter dem Regenbogen ſteht, zur rechten die Jungfrau Maria als eine getreue Fürbitterin und zur linken Seite St. Johannes niederknieend.

Das dreiundzwanzigſte Eſſen war ein Gebackenes in Geſtalt eines Kachelofens, daraus werden mehrere lebende Vögel gelaſſen.

Hierauf folgten mehrere Schaueſſen, die zu andern Mahlzeiten gegeben wurden, unter andern: „Unſerer lieben Frau Bild in der Sonne; Eine Paſtete mit etlichen Thüren, darauf ein Hirſch mit goldenem Geweih; Ein Brunnen mit etlichen Röhren, daraus Rainfal floß; Ein brauner Igel in einem weißen Gemüs; 3 Löwen in einem Gemüs. Item etliche gegoſſene Schlöſſer, das Abendeſſen Chriſti, ein ſchöner Pfau, ein luſtig Gepaid (Jagd). Bei der Hochzeit Herzog Georg des Reichen von Landshut (1475) gab es, Picktvogel (?) Mandlgemüs, Eſſen von Konfekt, gefüllte Oblaten, Gebackenes, ein langer Kuchen für Zachen (?), ein Eſſen in Form eines Schachſpiels, Mandlkuchen in Weinſauce, ein Eſſen von Lebzelten."

Mayers Stadtbuch bemerkt hierzu: Tragen auch dieſe Speiſen nicht die hochtrabenden und wunderlich klingenden Namen, mit welchen ſie heute auf den fürſtlichen Tafeln prangen, ſo können wir doch nicht

umhin, den Kochkünstlern damaliger Zeit zuzugestehen, daß sie es wohl verstanden, die Tafel zu bestellen. Die Schaueſſen insbesondere mögen wohl kleine Kunstprodukte des Zuckerbäckers gewesen sein, deren sich auch ein Konditor unsrer Tage nicht schämen dürfte. (Dahinter möchten wir ein recht großes Fragezeichen setzen; denn auch solche eingebildete Kunstprodukte unsrer heutigen Konditoren, welche mit entschieden besseren technischen Hilfsmitteln und Rohmaterialien gefertigt werden gegen früher, verdienen zu 50 pZt. die Signatur: lächerliche Phantasie und Kunstbegriffe. Allerdings alte Götzen findet man auch heute noch in Museen, wir erkennen sie als altertümliche Kunst auch an, halten aber doch keinen Vergleich aus. Möchten die Figuren dieses Schaueſſens nicht gesehen haben.) Derartige Beispiele von Schaustücken fürstlicher Tafeln ließen sich zu Hunderten aufzählen. Wohl durch das Wandern dieser Zuckerbäcker, eventuell auch durch bildliche oder schriftliche Ueberlieferung, treten einzelne dieser „Wunderwerke“ auf verschiedenen Fürstenhöfen in den weit auseinander gelegensten Orten und Jahren auf, so z. B. „Ein Pelikan, der sich selbst in seine Brust sticht, daraus sein Blut fleußt auf seine im Nest sitzenden Jungen“.

Wie man sieht, hatten alle diese Bauwerke „alter Zuckerbäckerkunst“ vorwiegend historischen alten kirchlichen Charakter, genau so wie auch die Gesellenbruderschaften diesen trugen. Daß auch die verschiedensten Gebäcksorten dieses Ursprungs sind, ist ja hinlänglich bekannt. Ich erinnere nur an einige. Woher die Krapfen stammen, ist nicht mit Sicherheit festzustellen. Kulturhistoriker Karl Braun behauptet, daß der Pfannkuchen in Süddeutschland heimatberechtigt ist und in die Mark Brandenburg durch die Hohenzollern eingeführt wurde. (Also ein erneuter Beweis von der Uebertragung einer Gebäcksorte auf ein andres Land.) Auch sollten die Wenden schon die Krapfen (Colaz) gekannt haben; das böhmische Wort Colatschen erinnert daran. Auch Wien nimmt die Krapfen für sich in Anspruch. Kräppfgen, Kreppels, Kreppgen finden sich in alten Chroniken bereits erwähnt. Aus Luzern hört man die Krapfen mit „eingemauerter Schlosserbube“ belegt, also mit Marmelade gefüllte Krapfen, in die noch eine Mandel eingebacken war. Wahrscheinlich haben sich auch die Münchener Küchelbäcker mit diesem Krapfen beschäftigt; ob die damaligen Münchener Konditoren mit den „Khiechelpacherinnen“ in Kompetenzstreitigkeiten gerieten, davon meldet die Khiechelbäckerzunft nichts. Eine Knödelkocherin in Wien im siebzehnten Jahrhundert, mit Namen Cäzilie Krapfen, soll diesem Gebäck den Namen gegeben haben resp. er soll davon abgeleitet sein. Auch des kirchlichen Symbols entbehren die Krapfen nicht; sie sollen den Schwamm darstellen, mit dem Christus am Kreuze getränkt wurde. Die Bretzen symbolisieren den Strick, mit dem Christus bei der Geißelung gebunden war, hingegen die Christstollen ihrer Form nach ein Wickelkind darstellen sollen. Bei der Geburt des ersten Sohnes Kaiser Karls VI. (1716), bei der Krönung Kaisers Leopold (1790), Josefs I. wurden unter Pauken und

Trommelschlag Krapfen unter das Volk geworfen. Die Hörnchen stammen nach Angabe von Zeitungsartikeln aus Wien zur Zeit der Belagerung durch die Türken im Jahre 1683. Die Bäcker erhielten damals für ihre Tapferkeit und Wachsamkeit vom Magistrat das Privileg, ein Gebäck in der Form eines Halbmondes (Wappen der Türken) herzustellen. — Die Behauptungen über die Entstehung und Einführung des Marzipans gehen weit auseinander. Nach einem österreichischen Historiographen soll es im Jahre 1407 unter der lateinischen Bezeichnung Marci panis, (Markusbrötchen) entstanden sein. In Falkensteins „Historie von Erfurt" heißt es: „Anno 1368 mußte man in Erfurt um St. Marci — 25. April — so viel Brod, als eine welsche Nuß groß, vor 3 Pfennige bezahlen und konnte es doch nicht bekommen." Im mittelalterlichen Latein heißt ein mundendes Gebäck aus Mandeln und Zucker Panis Martius. Nach andrer Version soll das Wort erst im sechzehnten Jahrhundert in dem italienischen Worte marzapane, spanisch marzapan, griechisch-lateinisch mazza (Mehlbrei) und durch die Zusammensetzung italienisch pane, spanisch pan (Brot) entstanden sein. Noch unser heutiges Marzipan in seinen verschiedenen Sorten zeigt, daß es auch damals, je nach Ortsüblichkeit und Art der Rohstoffe, so gewesen sein muß.

Schon im vierzehnten Jahrhundert waren die Pfefferkuchen bekannt; im Nürnberger Germanischen Museum wird eine sehr reichhaltige Sammlung von alten Lebkuchenformen gezeigt. Zu Beginn des siebzehnten Jahrhunderts ließ sich in Prag ein Konditor, namens Franz Cortesi, nieder; er wurde später geadelt und erhielt den Beinamen Peregrini. Sein Sohn verkaufte 1661 dieses Geschäft und erhielt 9300 rheinische Gulden, ein Beweis, daß die Herren Konditoren es auch damals verstanden, ihr Schäflein zu scheren.

Aus „Christoph Weigl, Regensburg 1698, Geschichte des Handwerks" bringen wir in folgendem einige Kapitel über Vorläufer des Konditorgewerbes zum Abdruck, und zwar: „Der Pastetenbecker", „Der Lebküchner" und „Der Zuckerbecker".

Der Pasteten-Becker.

Zu denen erstbeschriebenen Köchen zehlet man auch die Pasteten-Becker; Wie den auch die rechten Köche/welche Profession von der Kochkunst machen/allerley Gebackenes zu Panquetten und Gastereien zu bereiten pflegen. Jedoch haben in grossen Städten die Pasteten-Becker ihre eigene Profession/und bachen so wohl große als kleine Pasteten auf den Kauff/wie man solche bey ihnen zu Mahlzeiten/Gastereyen und Hochzeiten anfrimmet/und auf das zierlichste bereitet umb billigen Preiß bekommet. Und geben sonderlich diejenigen Pasteten/darein Jndianische und Calecutische Hünner, item Auerhanen/und dergleichen Geflügel geschlagen/auch gar artlich/nett und schön äußerlich mit den Federn bestecket sind/auf der Tafel unter anderen vohlbereiteten Speisen die

trefflichſte Zierde. Es pfleget aber der Paſteten-Becker auf vielerley Manier ſolche zu backen/nehmlich auf Spanniſche/Franzöſiſche/Engliſche uſw. Art/wie auch von unterſchiedlichen Sachen/welche er im Paſteten-Teig einſchlägt/als Auerhanen/Aal/Birnen/Caſtanien/Capaunen/Endten/Fiſche/Gänſe/Haaſen/Hirſchen Wildpret/Hüner/Kalbfleiſch/Quitten/Rehſchlegel/Rindfleiſch/Schnecken/Schweinen Wildpret/Stockfiſch/Tauben/allerhand Vögel und ſonſt andere Wildpret. Zu den kleinen aufgeſetzten Paſteten/die mann auch ſammt der Fülle/ſo darinen iſt/iſſet/nimmt der Paſtetenkoch Eyer/zerſchlägt ſelbe in etliche Hand voll ſchön Mehl/thut Salz/Gewürz und Schmalz darzu/der Quantität nach/nachdem er das Paſtetlein klein/oder etwas größer haben will/knettet als wohl untereinander und wirket den Teig/daß er zähe wird/treibet in hernach auf/zu kleinen Paſteten nach ſeinem Gefallen. Zu den großen Paſteten menget er zartes weißes Mehl mit Milch und zerklopften Eyern an zu einem harten Teige oder auch nur mit Waſſer zu einem Paſteten Teig/formire daraus einen Hafen entweder frei/oder thut ſelbigen in einen verglaſten Scherben und warme zerlaſſene Butter dazwiſchen. Ferner thut er in ſolchen teigenen Hafen gehacktes Fleiſch mit ein wenig Eſſig/Gewürz und Salz angefeuchtet/und Hüner/oder Tauben/oder was ihm ſonſt beliebt/hierauf macht er über ſolchen Paſteten Hafen einen Deckel von Teig/woran etnige ein Löchlein laſſen/daß der Brodem im Backen könne herausgehen/welches aber nicht ſcheint vonnöthen zu ſein/ſondern beſſer/daß anfänglich keine Öffnung gelaſſen werde/biß die Paſtete ſchier ausgebacken, ſo dienet alsdan am Deckel des Hafens eine kleine Öffnung zu machen/und eine abſonderlich gemachte Brühe von Wein/Gewürz u. dergleichen/durch einen Trichter zu dem Löchlein in den Hafen zu ſchütten/und ſo die Paſtete vollends auszubacken. Zum Wildpret/Fleiſch/Jndianiſchem Geflügel und dergleichen/wie auch im ordentlichen Eßen zu den Fiſchen nimt der Paſteten-Koch zum Teig unterweilen lauter Rocken Mehl und die Brühe darin das Wildpret oder Fleiſch vorher geſotten worden/pfeffert und ſalzt es wohl/rührts untereinander/wälgert und knettet den Teig wohl und ſtarck/biß er wol zähe wird/alsdan wälgert er eine Blatte zween quer Finger dick/aber zum Deckel nur eines Fingers dick.

Der Paſteten Koch machet auch ferner an unterſchiedlichen Orten anderes Gebackenes/als Torten/Fladen/Kuchen/Krapfen/Sträublein und dergleichen. Zu den Torten bereitet er einen harten Taig von Waitzen Meel/Milch zerklopften Eyern/oder auch von Waſſer/ſo ein wenig geſalzen/und knettet ſolchen/daß ein ſtarker Taig daraus werde/ziehet ſolchen dünn mit einem Wälger-Holtz, thut ihn in eine irdene Pfanne/formirt darin eine Taigpfanne/dergeſtallt/daß der Taig umb und umb, eines zwerch Fingers breit über die irdene Pfanne hange/dan macht er ein Fülſel von Eyern/Gewürz und Butter/klopft alles wohl untereinander/thus in die Taig-Pfann/nebſt dem Fülſel von Fleiſch/oder was man darin haben will/macht allsdan ein Blatt oder Deckel von Taig darüber/

vertreuffts mit Butter/und bachts also in einem warmen Ofen. Von den Nutzen der Pasteten und anderen dergleichen gebackenen wohlgeschmacken Dingen können diejenigen am besten zeugen/welche dieselben bei Panquetten und Gastereyen mit trefflichen Appetite zu essen pflegen/und die Köstlichkeit derselben/als ihren gesunden Magen annehmlichste Speise/und als eine höchst nützliche Nahrung nicht genugsam herauszustreichen und zurühmen wißen.

Je zierlicher und köstlicher nun der Pasteten-Koch seine Pasteten zubereitet/je mehr Ruhm hat er davon/und bringet ihnen dadurch die beste Kundschaft/und reichen Verdienst zu weeg. Bey Herzog Wilhelms in Bayern und Fräulein Renata aus Lotringen gehalten hochzeitlichen Ehren Fest oder Beylager zu München im Horung des 1568ten Jahres ist unter anderem eine rare Pastete aufgesetzt worden/darinen des Ertzherzogs Ferdinand zu Oesterreich nicht über drey Spanen langes Zwerglein in einem gantz wohlgeputzten Küriß/und seinem habenden Renn-Fahnen verborgen gewesen. Als nun solche Pastete auf die Fürstliche Braut-Tafel gesetzet und geöffnet worden/ist vorermeldetes Zwerglein herausgesprungen/auf der Tafel umbhergegangen/hat gesungen/und den Fürstlichen Personen mit gar gebührender und sittsammer Reverentz die Hand geboten. In solcher Pasteten sind auch bis in die 40 wohlgekochte Essen/und warme Speisen gewesen/welche Herzog Albrechts in Bayerns Mundkoch/Peter Kaiser genannt mit sonderbaren Fleiß auf das delikateste zubereitet.

Der Lebküchner.

Was vor ein großer Segen und herrliche Gab des Höchsten der Honig seye/gibt der allweiseste Schöpfer genug zu verstehen/wann er den Vorzug deß dem Volk Israel gelobten Landes zum öfteren mit diesen Worten erhebt,/daß es ein Land sei/darinen Milch und Honig fließe; daß aber denselben an Süßigkeit nichts zu vergleichen/hat der Held Simson durch sein wohlerfundenes Rätzel behauptet. Und seind derohalb diejenige/so aus dieser mit fast unbegreiflicher Klugheit und Fleiß zubereiteten edlen Bienen-Frucht allerhand anmuthige Confekt und liebliche Getränk/von dem übrigen aber nicht minder nützliche als zierliche Wachsarbeit zu fertigen beflißen sind/billich wegen dieser ihrer Erfindung und Aehmsigkeit mit Lob und Ehren herauszustreichen. Daß die Gewohnheit von Honig-Speisen zuzurichten/schon im alten Testament unter den Juden gar üblich gewesen/erhellet aus verschiedenen Stellen heiliger Schrift sowohl/als auch anderen profan Skribenten; dannenhero das Alterthum dieser Profession nicht leicht von einem nur ein wenig in Schriften Belesenen wird in Zweifel gezogen werden. Sonderlich weil in allen Provinzen der Honig die Menge zu finden/ausser der Insel Malta/worinen man vergifteten Honig haben solle/so ist nicht unbillig zu schließen/es werden schon lange die Lebküchner dasselbst ihre Profession mit Meth-Sieden/Honig-Getränk/und Bachung allerhand Honig-Kuchen

getrieben haben. Wie den auch zu Erweisung ihres uralten Gewerbes die solcher Kunst Ergebene an etlichen Orten in ihren Lehrbrieffen/Handwercks-Insigeln/Wappen/Schild und Fahnen die Historia von dem Simson aus dem Buch der Richter am 14 Cap. mit der Umschrifft:

Honig und Wachs zu bereiten/War schon zu des Simsons Zeiten; führen. An theils Orten aber gebrauchten sie statt dessen/den Englischen Gruß/welcher ihnen/nebst beygefügten Röm. Kayf. Majestät/Gnad und Freiheit/ertheilet worden.

Wo aber eigentlich der Namme Lebkuchen herkomme/ist zu muthmassen/weil sowohl der Honig/innerlich als äußerlich gebraucht/ein zur Lebens-Unterhaltung sehr heilsammes Mittel ist/und viel 100 Jahr bewährt befunden wurde/daß mancher dadurch sein Leben hochgebracht/und nechst Gottes Beyhülff ein hohes Alter erlanget/so mag der von Honig bereitete Kuchen hievon den Nammen Lebkuchen bekommen haben/als welcher das Leben gleichsam stärcke und mit neuer Kraft begabe. Und deswegen nennt Virgilius I. 4 Georg. das Honig nicht ungeraimt einen Götterfaft/und Plinius I. 22 C 12 des Himmels Schweis und Schaum oder Speichel der Gestirne. Dann es hat sich in Wahrheit das Honig umb der Menschen Leben sehr wohl verdient gemacht. Hierher gehört was Athenäus I. 2 C 3 von des Honigliebhabers und Shleckers Democrriti honigfüßen Tod erzehlet. Als selbiger nunmehr 109 Jahre alt worden/und dem Tod sehr mehr nahe war/bat ihn seine Schwester/eine Priesterin Cereris/er solle doch mit seinem anstehenden Tode die bald erscheinende Thesmophoria oder Cereris Fest nicht beunruhigen und betrübt machen. Da ließ er einen großen Topf mit Honig vor sich bringen/und erhielt also sein Leben blos durch Honig-Essen noch etliche Tage/bis nemlich das Fest Cereris verbracht und geendigt worden. Weil in Gesetz und Ordnung die Ruhe aller Orten bestehet/so hat dies löbliche Handwerck der Lebküchner in solche sich auch eingefunden/und anno 1645 in der Kayserlich Freien Reichsstadt Nürnberg von den Becken abgesondert/zugleich auch von dem Hochedlen Magistrat daßelbst Gesetz und Ordnung erhalten, krafft deren heilsamlich versehen/wie viel der Meister sein sollen/umb hierdurch der Ueberhäufung derselben zu steuern/und wie sich selbige zu verhalten. Deswegen sie auch eine Herberge haben/allwo alle Viertel Jahre Meister und Gesellen ihre Handwercks-Umfrage halten und Handwercks-Gewohnheit begehen.

Und weil sie diese Ordnung mit anderen Reichs und Aufen Städten mehrenteils gleichförmig haben/so können die Gesellen hiedurch Nah und Fern ihre Handwercks-Hilfe und Beförderung genießen. Und muß einer so diese Proffesion ehrlich und mit Grund begreifen will/längstens 6, wenigstens aber 4 Jahre lernen/und bey einem Meister sich aufhalten. Absonderlich ist unter anderen ein heilsammes Gesetz in gemeldter Ordnung enthalten/daß erjenige Meister/welcher nicht bei gerechter Waare verbleibt/50 fl ohne die Leibesstraf solle zu erlegen gehalten sein. Zwischen

den Lebküchnern und Lebzeltern machen etliche selbst diesen Unterschied / daß sie diejenigen Lebzeltner nemmen / welche etwas kleine Zelten / Lebkuchner aber / welche neben solchen / auch allerhand große Leb und Rimpselkuchen bachen. Sonsten besteht ihre Arbeit eigentlich darinen / daß sie das rauhe Honig / wie dasselbe von den Bienen-Stöcken gemeiniglich zu Herbstzeiten ausgebrochen oder ausgeschnitten und abgenommen wird / nehmen / und erstlich in kupfernen Kesseln den klaren Honigseim davon saumen. Aus dieser und anderer Süssigkeit / so von dem rauhen Honig gesondert wird / sieden sie unterschiedlich starke und süße Meth / wovon gleich itzo ein mehreres soll gemeldet werden / machen und bachen auch davon allerhand Lebzelten und Pfeffer- oder Lebkuchen / mit und ohne Mandel / item so genante Rimpselkös nach eines jeden Ortes Manier und Abgang. Die sogenante Kayser haben ihren Ursprung in Nürnberg von ano 1487 her / allwo Kayser Friderikus IV. in der Creutz Wochen 4000 Kindern / so noch nicht über 10 Jahre alt waren / und sich in dem Stadt-Graben der Reichs-Vestung versammelt hatten / jedem 1 Bätzlin / worauf des Kayserς Bildniß gestanden / geben lassen / wiewol heutigen Tags von solchem Modes gänzlich abgewichen worden / also daß allerhand Figuren verfertigt werden. Sonsten werden sie zu Thoren / so an Polen grenzt / Nürnberg und Ulm heutiges Tags die besten Pfeffer und Lebkuchen gemacht. Und wird von einem Grafen von Werdenberg für gewiß erzehlet / daß er seine Grafschaft Albeck mehrenteils in Ulmische Lebkuchen verschlucket / und unter dem Verzehren sich dieser Worte gebrachte: Wie schmäcken sie so gut! Mehr her! Mehr her! Nachdem nun der Honig / wie erst berührt / also abgeläutert / nehmen sie den übrigen so genanten Wafel / und pressen daraus das schöne gelbe Wachs / welches sie wiederumb arbeiten / bleichen / ziehen und gießen / sodan verfertigen sie daraus allerhand schöne Wachsarbeit von zierlich gewundenen Wachsstöcken / Kertzen / Bildern / theils wie das gelbe Wachs an sich selbst in natura / theils von allerhand schönen Farben gefärbt / gebleicht / gemahlt / verguldet / so hernach meistentheils in den Kirchen zu der Ehre Gottes / dan auch zum gemeinen Nutzen / zur Artznei und anderer Bequemlichkeit gebraucht wird. Von den Wachsbleichern und Ziehern wollen wir aber etwas besser unten und anders ihrem Nammen beyzubringen unvergessen sein. Ob nun zwar / laut erstbemeldter Erklärung / ihre meiste Arbeit in Wachsarbeiten und Bleichen bestehet / so benennen sie sich doch von uralten Zeiten her nach der ersten Arbeit / so daß rauhe Honig gibt / mehrenteils und an den meisten Orten Lebküchner. Ehe wir den Lebküchner verlassen / wollen wir ein und anderes von dem Meth beyzufügen nicht unterlassen: Solchen Meth und Honigwasser / Melicraton und Hydromel genannt / zu bereiten / ist in denen Landen als Moscovien, Ungarn, Polen, Littauen / Liefland / Schweden Dänemark / Norwegen / und anderen Orten mehr / da kein Wein wächst / oder nicht wohl zu bekommen ist / aus Noth erfunden worden / und ist der Meth zur Gesundheit sehr dienlich / und weit besser / als etwa

geschwefelter Wein sein mag und wird an gemeldeten Orten für einen gemeinen Trank/an statt des Weins getrunken. Wan man die Materiam betrachtet/daraus jetziger Zeit der Meth gemachet wird/so ist in Wahrheit ein geringer Unterschied/wie in Alten haben pflegen zurichten/den dieselben haben ihn aus Regen Wasser gemachet; heutigen Tages bereitet man ihn aus allerhand gutem reinem Wasser/und thut zu dem Meth/so man täglich trinken will/Hopfen/damit er sich desto länger halten kann, wie wol der Honig ohnedem der Natur ist/, daß er nicht leichtlich verdirbet/es sey den mit Wasser sehr verfälscht/daher pflegt es die Cörper der Menschen lange Zeit im guten Stande zu halten! Es haben auch etliche der Alten zu ihrem Meth Sauerteig gethan/ohne Zweifel auch um der Ursach willen/warum die unserige auch Hopfen darzu thun/oder vielleicht darumb/daß er desto eher vergehre und rein werde/auch desto länger harre und bleibe/allermassen wie die Polen/Littauer und dergleichen Völker/aus dem Teutschen Bärenklau-Kraut und Sammen im Wasser kochen/und mit Vermischung des Sauerteigs ein Trank machen/so die armen Leute statt des Bieres trinken. Aber der Alten einfältig und geringe Zurichtung des Meths/sammt ihrer Mässigkeit/wird weit von derjenigen Zurichtung zu unserer Zeit übertroffen; den der heutige Meth und Honig Wasser ist ein köstlicher Trank/ und wie gemeldt/ an denen Orten gut/da wenig oder kein Wein wächst und dagegen viel Honig vorhanden ist; und ist der Meth in Wahrheit nichts anderes/den ein zugerichter köstlicher Wein/wie auch Plinius der Meynung ist/da er spricht: Man machet auch Wein allein aus Honig und Wasser. Was kann auch wohl der Poeten süßer Götter Trank/den sie Nektar nennen/und solchen mit ihrem Lob bis in den Himmel erheben/anders seyn/als eben dieser Meth und Honig Wasser, wie Virgilius schreibt: Es werde der Nektar aus einer lufftigen Materia zugericht; solches kann man weder dem Wein noch dem Biere zuschreiben. Weil dann unter diesen das dritte nicht ist/so muß gar genau der Nektar oder süße Götter Trank zu nichts anders/als zum Meth und Honig Wasser gehören. Was nun der schlechte und einfältige Meth für Krafft und Tugend hat/nehmlichen/daß er zu allerley Krankheiten des Haupts/Gehirns-Nerven und dergleichen sehr gut sey/sonderlich wann der Wein schädlich ist/und von wegen seiner durchdringenden Kraft man ihn nicht wol gebrauchen darf/als wer den Zipperlein/reissenden Gicht/Schlag/fallender Sucht und dergleichen Krankheiten beladen/dem ist der Meth sehr nutzlich/sintemalen derselbe schlechte Meth eine andere Eigenschaft hat/als der Honig für sich/wie alle Aerzte einhallig bekennen/daß der Honig warm und trucken sey im andern Grad, und habe die Kraft abzulösen und subtil zu machen/doch ein Honig mehr als das andere/nachdem die Bienen Weide haben/den der Honig so die Bienen aus Thymi saugen/und zusammen tragen/ist eigentlich warm und trucken/und weil es auch tenium partium/so folgt/daß es ein wenig Schärfe bey sich haben müße/daher es den Leib

zum Stuhlgang reitzet. Sonsten hat auch der Honig die Art/daß er aufblehet/wann er aber gesotten/und rein geschäumt wird/kann er nicht mehr aufblehen. Derohalben/wann ein Meth wol gesotten und geschäumet wird/fordert er den Harn/und machet die Nahrung zum Austheilen desto bequemer; wo er aber wenig gekocht wird/machet er ein Aufblehen und Reissen im Leibe/beweget den Leib/und gibt wenig Nahrung/daher nennen die Aerzte solchen Meth Mulsam crudam; und bleibt es dabei/daß der Honig warm und trockener Eigenschaft sey/und nicht zu zweifeln, daß auch der Meth/oder das Honig Wasser/wann es recht zugericht wird/eben solcher Natur und Temperaments sey.

Und obwol der Meth warmer Natur ist/mag er doch nicht also gewaltig alle innerliche Glieder der Menschen entzünden noch verdorren/als etwann der gewürtzte Wein/so man in den Apotheken an etlichen Orten zuzurichten pflegt. Ein und anderer Meth wird von viel Wasser und wenig Honig zugerichtet/welches geringe Honigwasser dem Haupte nicht schadet/sondern es dringt bald zu den Blasen/und ist dem Magen und Leber nicht zuwider, darumb ist ein solcher geringer Meth dem Fabricitanten vielmehr nützlich als schädlich. Nachdem auch der Meth seine sonderliche Gradus hat/das ist/das immer einer besser als der andere/gleich wie ein Honig das andere übertrifft/und besser ist/und man zu einem Meth mehr Honig als zum anderen nimmt/so ist es doch an dem/daß der Littauische Honig ja so gut/als vorzeiten der Athenische gewesen sein mag/wie den sonst in Teutschland an mehr Orten sehr guter Honig angetroffen wird/und ist an der rechten Kochung und Zubereitung des Meths auch nicht wenig gelegen/den ob man auch gleich oft gut Honig hat und zum Meth nimmt/so wird doch derselbe an einem Ort immer anders/als am andern gesotten/aber ein rechtschoffener guter Meth pflegt zu erwärmen und zu ernähren/auch mit anderen guten Effekten sich zu erzeigen/und seyend etliche Merkzeichen/so gewiße Anzeigung geben/welcher Meth gut oder gering; solcher aber kann erkannt werden am Geruch/Geschmack und Farbe/den vom guten Honig/so von wohlriechenden köstlichen Kräutern und Blümelein durch die Bienen zusammengetragen/bekommt der Meth einen guten Geschmack und Farbe. Es haben aber die Farben der Meth ihre sonderbare Ursachen/den wan ein Meth dünne/und an der Farbe gering erscheint/so ist er noch rohe/und nicht wohl gesotten; wo aber zu einem Meth gut Jungfrau Honig/so die Bienen von der Lindenblüth zusammengetragen/genommen wird/der ist an der Farbe weißlich/welcher aber von anderen gemeinen Honig gesotten wird, der ist gemeinlich gelb und je länger man ihn kocht/je gelber und röthlicher wird er. Diese erzählten Unterschiede der Farbe dienen darzu/daß man desto besser urtheilen und erkennen kann/welcher Meth gut sey oder nicht/den je schöner und höher der Meth an der Farbe ist/je stärker und besser derselbe zu erachten/hat auch mehr Kraft zu erwärmen und zu nähren, als die andern. Und wann gleich der Meth aufs beste gesotten

und zugerichtet wird/ so ist er jedoch/ wie auch alle anderen Dinge, nicht allen Naturen nützlich, besonderlich den jungen biliosischen oder cholerisch blutreichen und hitzigen Leuten ist er sehr schädlich/ und in hitzigen Naturen wird er mehr in Galle/ als etwan in gut Geblüt verwandelt/ derhalben der Leib je länger je mehr davon angestecket/ verstopfet und verschleimet/ und sonderlich die inneren Glieder/ als die Leber daraus den folgendes mancherley Seuchen entstehen und herrühren/ und insonderheit sollen diejenigen/ so mit heißem Aufstoßen und Brennen des Magens/ so der Soth genennet wird/ starken Meth vermeiden. Diejenigen/ so sich auf das Methsieden verstehen/ halten mehr auf den Meth/ so in den Hundstagen gesotten wird/ als auf denjenigen/ welcher zu anderen Zeiten gesotten worden/ sintemal die Sonn allerdings mit ihrer Würkung in allem kräftiger ist/ als sonst die schlechte elementarische/ ich geschweige Küchen- oder Stuben-Wärme. Einen guten gemeinen Meth zu machen/ nehmen die Methsieder zu einem Theil Honig/ acht mal soviel lauter frisches Brunnen-Wasser/ setzens in einen kupfernen Kessel über helles Feuerlein/ lassens so lang sieden/ bis sich etwas auswirft/ allsdan verschaumen sies wohl. Will man das Getränk frisch hinwegtrinken/ so muß mans nicht zu dick einsieden lassen; will mans aber eine Zeit lang verwahren/ so lässet man den Meth so lange sieden/ bis er klebrig wird/ allsdan thut man ihn in ein Faß/ welches auf zween Finger breit leer und ledig stehen muß/ denn der Meth gähret gleich dem Most. Dieser gemeine Meth ist für sich selbst allein ein guter gesunder Trank; wer ihn aber will viel stärker und gewürtzt haben/ der mag Cannell oder Zimmet Rinden/ Muskatblumen und Nuß/ Negelein/ Jngber und Galgan/ in ein Tüchlein vernehet/ drein hängen/ Und wenn der Meth also verjähret hat/ soll er 3 Monat lang hart verstopffet liegen bleiben und darnach getrunken werden. An etlichen Orten wird er auch in der zugespundeten Tonnen eine Zeitlang in die Erde vergraben/ darinen verleuret er den Geruch und Geschmack des Honigs und Wachses/ und unterstehet sich hierdurch im Geschmack dem Wein zu vergleichen/ und hat dieser Handgriff dieser in der Erden beschehenen Digestion halber seine natürliche erhebliche Ursachen. Einen anderen/ besseren und viel stärkern Meth zu machen/ verfahren wir also. Es wird des besten Honigs vierzig Pfund genommen/ Regen-Brunnen oder fließenden Wassers dritthalb hundert Pfund/ diese lässet man mit einander in einer kupfernen Braupfane aufsieden und kochen/ bis ungefehr auf die Helffte/ oder ein wenig darunter und alsdan lauwarm werden; darnach gießet man alles in ein Wein Faß/ das inwendig mit Sauerteig bestrichen/ oder aber man thut ungefehr ein Rössel saures Bier/ oder so viel einem zur Gährung und Reinigung nöthig zu seyn bedünket/ darein. Etliche nehmen auch anstatt des sauren Biers/ Wein Most/ auf den vierten Theil so viel als Meth seyn mag/ desgleichen ein gut paar Hand voll Hollunder Blühte/ oder schütten ein Wein Römmerlein voll Hollunder-Safft darzu/ und alsdann nehen sie in ein nach länglichter Gestalt

formirtes anderthalb Loth/Pfeffer/Jngber/und Paradieskörner/jegliches ein Loth/alles gröblich zerstoßen; lassen hierauf den Meth einen Winter über in einem warmen Keller wohl zugeschlagen liegen/im Sommer aber bey sechs Wochen an die Sonnen legen/so verlieret sich der süße Honig Geschmack/und wird fast einem Wein gleich, man mag ihn alsdann in eine andere Tonne abzapfen/daß er klar und lauter werde/und davon trinken/so hat man einen ausbändigen köstlichen und starken Meth/daß sich über seine Güte nicht genugsam zu verwundern.

Der Zuckerbecker.

Ehe und bevor wir auf den Zuckerbecker selbst kommen/wollen wir von dem Zucker eine und die andere Erwähnung thun/als mit welchem er mehrentheils beschäftigt ist. Dessen haben auch zwar die alten Skribenten Plinius, Dioscorides, Galenus und Heszchius erwähnt/ob aber derselbe alte Zucker einerley Ding mit dem heutigen Zucker sey/darüber sein die Naturkundiger nicht eines Sinnes. Diejenige, welche vorgeben/der alte Zucker sey etwas minderer gewesen/sagen/es sey der alte Zucker in dem Rohr selbsten zusammengerunen und hart worden: der heutige aber sey ein fließender Saft und werde aus dem Rohre ausgepreßt und alsdann über dem Feuer gehärtet: Jtem der alte Zucker habe mit den Zähnen gleichwie Salz zermalmet und gerieben werden müßen: der heutige aber schmelze stracks im Munde/als ein zäher Saft/und dürfe nicht zerbißen werden/der alte Zucker sey gut vor dem Magen/Leber und Gedärme gewesen/der heutige Zucker aber sey nicht gut dazu/der alte habe den Durst gelöschet/der heutige aber verursache denselben. Aber diejenige, welche einer solchen Meinung sind/daß nehmlich ein so großer Unterschied sey, werden kurzen Bericht zu geben wißen/wan der alte kein solcher sey wie der heutige sein soll/was den das vor ein Saft sey/den man auch in Oft-Jndien und Arabien in Rieth und Rohr befindet, der süßer ist als einiger Honig/wie Varro bey dem Jsidoro/und Lukanus davon melden. Jedoch lassen wir diese Dinge denen/welche in alten Büchern und im Wort Streit zu grübeln gewohnt sind/anheim gestellt bleiben. Der heutige Zucker kommt aus Oft- und West Jndien, wie auch aus Brasilien/an welch letzterem Ort das Zucker Rohr nicht so hoch/als etwa ein Baum/sondern als wie sonst auch ein ander Rohr oder Schilf bei uns wächset. Allein hat das Brasilianische einen Stengel/etwa 7 oder 8 Schuh hoch und eines guten Daumens dick/ist einer schwamhaftigen nnd sehr saftigen Substanz/inwendig voll süßen und weißen Marks/die Blätter sind 2 Ellen lang/die Blüte hat längliche Haare/die Wurzel ist lieblich/und nicht sehr holtzhaft/sie bringet etliche Schößlein hervor/welche darnach zu neuem Rohre aufwachsen. Selbiges Rohr hat gern ein feucht Erdreich/eine warme Luft/und auch bisweilen ein rauhes Lüftlein oder Windlein. Dieses Zuckergewächs oder vielmehr dessen Fortpflanzung nimmt einen

solchen Anfang: Es wird ein Reißlein des Zuckerrohrs / etwa eine Spanne tief / ins Erdreich gelegt: und wenn eines etwann in sich selbst verstirbt / so wird ein neues gepflantzt: Aus jedem Knoten desselben Reißlein scheußt ein neues Rohr-Schößlein und dieselbe Pflantze kann wohl 70 Jahr lang unversehret im Erdreich verbleiben / und aus demselben nach und nach / zu seinen Zeiten / hervorblühen / wachsen / und geschnitten werden / wofern nicht etwan das Erdreich durch gar zu große Hitze ganz ausdorret / oder durch Ergießung des großen Wassers die Wurzeln ertödtet werden. Man muß aber auch das Unkraut zwischen dem Zucker Rohr fleißig ausgetten und hinweg schaffen / sonst wird das Rohr dardurch ersticket / und bringet unartigen und heßlichen Zucker. Der Zucker dienet zur Wolluſt / zur Speise / zur Artznei und hat also einen dreyfachen Nutzen. Zur Wolluſt dienet er im Confekt / zur Ende der Malzeit: Zur Speise wan sich der Koch desselben in der Küche; und zur Artznei / wan man sich seiner in der Apotheken gebrauchet. Wie aber der Zucker ausgearbeitet und zubereitet werden müße / davon haben die Alten gantz nichts gewust; dasselbe geschieht nun auf diese Weise: Das Rohr wird aus dem Erdreich gezogen / und es wird ihme / was an der Seite hier und dar angewachsen ist / abgestreift: Es wird in kleine Stücke / etwan einer Handbreit / zerschnitten / Aus denselben Stücken wird mit einer Presse der Saft ausgepresst; dieselbe Presse besteht ans zwo aufeinanderliegenden / und von der Mühle / durch Wasser oder Ochsen / stets mit einer solchen Kraft umbgetrieben runden Waltzen / daß / wan etwan ein Sklave / der daran arbeitet / unversehens nur einen Finger darzwischen kriegt / alsdan der gantze Leib mit darunter gezogen und zerknirschet wird. Aus derselben Presse fliesset der Safft zu einem Kessel / und wird darinen erstlich mit etwas Wasser vermischet / folgends gewisse Stunden lang gesotten / bis er schäumet / und die wasserichte Feuchtigkeit von sich gibt / alsdan wird er in irdene Geschirre / die oben spitzig und unten breit sind / geschüttet / in welchen er / gleichwie Saltz / hart wird. Die Spitze des Gefäßes wird etliche Tage lang verstopfet / bis der Safft recht geronnen / und hart worden sey. Darnach wird sie geöffnet / damit das Grobe und Schäumige des Safftes daraus fließe / und der Zucker gereinigt werde. Demnechst wird das unterste breite Theil mit Theil des irdenen Gefässes mit Töpfer doon beschmiret / und dasselbe oftmals wiederholet / weil man vermeinet / das solches die Unsauberkeit des Zuckers desto mehr wegnehme und denselben weiß mache. Und dieses ist die erste Arbeit / die an den Zucker geschicht. Damit aber derselbe in seine rechte und gebührliche Sauberkeit gebracht werde / so wird noch mehr Arbeitens / Siedens und Kuchens / darzu gebrauchet. Man machet eine Lauge von ungelöschten Kalk / dieselbe geußt man mit Eyweiß auf den Zucker: dan siedet mann und rührt ihn ohn unterlaß um / biß er recht siedend heiß ist / und den übergebliebenen Schleim vollends ausscheumet. Wenn er aber verlauffen will / so wirfft man ein Butter darein / alsdann legt er sich wieder. Auf

daß aber abgemeldete Lauge desto besser darauskomme/so wird der Zucker/ nachdem er besagter Massen gesotten worden/durch ein Härin Tuch oder Sieb geseiget/bis gedachte Lauge gantz verzehret sey. Darauf wird er wiederumb/eben als wenn er gantz neu geboren wäre/in ebensolche/ wie vorgemeldet/oben spitze und unten breite/irdene Gefässe geschüttet/ das breite Ende mit etwa reinerem Doon bestrichen/derselbe wenn er trucken wird/offt erneuet/und also/was etwann noch dickes und schleimhaftiges im Zucker mögte übrig geblieben seyn, gründlich daraus gebracht. Es ist aber der Zucker unterschiedlicher Gattung/denn erstlich hat er einen weichen und gleichsam fließenden Zucker/darnach einen gehärteten und trocknen. Der harte und trockne Zucker ist wiederumb von mancherley Art; der eine heißt Hutzucker/der andere Mengzucker/der dritte Kantzucker/insgemein Zuckerkant genannt/der vierte Peindischer Zucker. Der Hutzucker ist wiederumb unterschieden/nehmlich entweder Maderisch oder Canarien Zucker oder Endzucker/oder Melischer Zucker/oder S. Thomas Zucker. Der Maderische und der Canarische Zucker haben ihren Nammen von den Insuln/darinen sie wachsen/nemlich Madeira und Canarien. Der Endzucker hat seinen Nammen daher/weil er nunmehr gantz vollendet ist/und seinen gebührlichen Zweck und Vollkommenheit an Klarheit und Sauberheit erreicht hat. Der Melische wird von der Insel Meli in Westindien und S. Thomas Zucker von der Insel S. Thomas also genannt. Dieser letzte ist der schlechteste/dunkelbrauner Farbe/und wird allein zu Syrupen/Conserven/Präservativen und Clystirn gebraucht. Der Meng Zucker ist derjenige/der von den zerbrochenen Stücken der anderen Zucker zusammengeleesen/und in Kasten verführet wird. Kantzucker hat seinen Namen aus verdorbener Griechischer Sprache/weil gemeldter Zucker eckhafft/und wan mann ihn bricht/in viel Ecken und Stücken zu springen pflegt, welche Art Zucker von den jüngeren Griechen Kavtòv genannt wird. Ist derowegen ein Irrthum/wan man vermeinet/er habe den Nammen von lateinischen Wort Candor, welches so viel/als durchaus klar und schloßweiß/bedeutet/oder auch von der Insel Candia/als wenn er daselbst wüchse. Den aller Kant oder Kanten/oder auch/wie er sonst genannt wird Candi Zucker, oder Zucker Candi ist darumb auch nicht weiß/und der weiß ist/darumb auch nicht schloßweiß/hell und klar. Den der eine ist klar/wie eine Crystall/daher er auch von etlichen Crystall-Zucker gemacht/und wird aus obigen gemeldten Endzucker gemachet. Der andere Kantzucker ist braun/und wird aus besagten S. Thomaszucker gemachet/dem er auch in der Farbe ähnlich bleibt/und niemals recht klar und Schloßweiß wird. Der Peindische Zucker wird gemachet entweder aus dem Hutzucker/oder aus dem S. Thomas Zucker/oder auch aus dem Meng-Zucker/und derselbe ist der allerweißeste und klareste/auch der köstliche/am Gewicht der leichteste/und von einer am allerbesten gemäßigter Wärme. In West Indien wird der Zucker in Fässer gepackt und herauß gebracht; in Ost Indien und Brasilien aber machet man ihn in Kisten/

jene / nehmlich die Ostindischen Kisten sind dritthalb biß drey Centner schwehr / die Brasilianischen werden bis 5, 6, 7 in 8 Centner schwehre versendt / und zwar nach Amsterdam / Hamburg, Bremen und andere Oerter / auch Frankreich / Engeland usw. Der Zuckerbacher bedienet sich des Zuckers auf vielerley Weise / nehmlich zu roth und weißen Candis / zu Einmachung der Früchte / zu trockenen Confekturen auch zu glatten und krausen Confekten. Dieses krauff und glatte Confekt wird in Kesseln gearbeitet und fertig gemachet / deren vielerley sind / nehmlich große und kleine / darin auch die Bisamkugeln bereitet werden. Er bedienet sich ferner des Blech / die Scheifelein oder Zeltlein darauf zu gießen. Er hat seine sonderlichen Mödel / Pfannen / Schärtlein und dergleichen. Er bächt Spanisches / Schwedisches / Englisches / Ulmer Brot / Dotter Brot / Anis-Brod / Zucker-Brot unterschiedlicher Art / Blätzlein / Zucker Bretzen / Bisquit / Rauten / Muskatenbrot / durchbrochene Art / Hasen Oehrlein / Hippelein / Mandlkuchen / Marzepan allerhand Arten / Ochsenaugen / Thierlein von Mandlzeug mit lebhaften Farben / wie auch dergleichen vielerlei Früchte. Item Quittenzelten / aufgelaufen Zuckerzeug / Citronenbrod / Krafft und andere Grieben / Torten / allerhand stärckende Latwergen / eingesetzte Früchte / herrliche Säfte / Trisanet und anderes mehr. Die Art und Weise solch Zuckerwerk insgesamt zu bereiten, findet man hin und wieder in von dergleichen Sachen handelnden Büchern beschrieben. Und weil diese schöne Kunst auch in Kauffmanschaft bestehet / so werden diejenige / welche dieselbe in einer gewißen Zeit erlernen / auch bey HandelsLeuten auf- und angenommen / und solchen gleich geachtet.

Aus der Chronik von Rosenheim geht folgendes hervor: Im Jahre 1798 bewarb sich Michael Hofman um eine Kaffeeschenke dortselbst mit der Begründung, auf den Wunsch Reisender und Badegäste, daß auch in Rosenheim ein Kaffeehaus exerziert werde. Die Weiß- und Braunbierwirte wehrten sich dagegen und auch der Magistrat selbst fügte hinzu: der Markt sei Gott zu Lob und Dank von einem solchen Uebel des Kaffeehaus, welches nur zu schleckerhaften, unnöthigen Geldzersplitterungen reize usw., bisher befreit gewesen und habe auch, als vor etlichen Jahren sich eine Kugnerei (Krämerei) unterstanden, zu etlichenmalen einen Kaffee zu machen, auf Ruchbarwerdung allsogleich dagegen eingeschritten usw. und protestire auch jetzt und für immer gegen eine solche unglückliche Kaffeesiederei. (Auf Eintreten des Kurfürsten wurde das Kaffeehaus doch bewilligt.)

Zu Ende des achtzehnten Jahrhunderts (1780) schmuggelten Zuckerbäcker ihre Waaren (candirte Südfrüchte) über die „Paßhöhe des Bernina" (Poschiavinothal) von Italien durch die Schweiz nach Deutschland.

Nun ist es aber Zeit, dieses weitläufige Thema, welches Schlüsse auf den Ursprung der Konditorei und deren Produkte liefern sollte, endlich zu beschließen. Wir kommen zu dem Schlusse, daß es Konditorwaren schon zu den ältesten Zeiten gab, die Konditorei als Gewerbe sich aber erst im Laufe der Jahrhunderte aus allen möglichen Produktionsformen herausschälte.

Aus der alten Zunft der Konditoren und Lebküchner zu München bis zum Jahre 1842.

Aus den Zunftordnungen der Lebküchner Münchens vom Jahre 1474 bringen wir die Vorschriften über das Aufdingen und Lossprechen der Lehrlinge zum Abdruck:

Was bey Aufdingung eines Lehrjungen vorzutragen.

Erstlich. Vor Allem soll der Lehrling der katholischen Religion zuegethan sein. Wan er khain allhiesiges Burgerskhindt, muß er von seiner Obrigkeit aus, seinen GeburtsBrieff dem Handtwerkh vorlegen, vnd solche biß zur Zeit, da er sich vermög einer Mitbringend glaubwürdigen Attestation zueverheyrathen gedenkhet, bey der Handtwerkhsladt behalten wird.

Zum Anderen, soll gedachtem Lehrnjung auch obliegen seinem Lehrmaister vnd Frauen vnder wehrenden Lehrungs Zeit in allem zu gehorsamen, fromb vnd gethreu zu sein und nit, so er in Kheller zu arbeiten geschickht, sich voll sauffen und etwa noch den Möd abtragen, daß er imb Geheimb zu sauffen ohne Verantwortung, ihme vorbauet, sondern vilmehr wie er khan und mag mit guetem fueg vnd gewißen seiner Herrschaft auß einem Pfenig/wie man saget/zween zu machen sich befleißen vnd für schuldig erkhönnen solle.

Drittens. Auch alles was von der Herrschaft oder auß derselben Befolchung durch die Haußgenossen ihme vorgetragen, so zu der Herrschaft Nutzen geräuhet (gereicht) dergestalten vleißig verrichten, als wenn sein Herr selbsten gegenwärtig sein.

Viertens. Sonderlich ist ein Lehrjung obligiret, der erste im Hauß auff vnd der Lezte nider zu sein: Nit weniger schuldig alle Arbeit sowol im Hauß alß außer Hauß zueverrichten.

Fünfften. Fehrners ist der Lehrjung schuldig, so er im Hauße von denen Mitgenossen verspüret, daß Herrschaft ein vermörklicher schaden mit abtragen, es sey in sorthe was es immer wölle zuegefieget werde, solches in der Stille mit Gelegenheit derselben anzu (unleserlich) zeigen.

Sechsten. Wan er auf ainem Marckht mit Möd, Wax, Lebzelten oder sonsten Gelt einzubringen verschickhet wirdt, soll er sich nit mit fillen freßen, trinkchen und anderem sich aufhalten, sondern alles der gebür nach vleißig/wie man ihme befohlen, zur Rechten nach Hauße khommen.

Sibenten. So er in die Kirchen geschickht wird, solle er sein Gebett vleißig verrichten und zur rechten Zeit zur Begehrung der Herrschaft nach Hauß khommen und nit anstat der Kirchen sich dem spazieren gehen, freßen, sauffen und anderen verdechtigen Gastereien/wie es leider schon oft geschehen (ergeben) sondern vilmehr bevleißigen seine Lehrjungzeit mit guettem Sitten zuezubringen.

Achten. Niemahlen ohne erhaltene Licenz auß seines Herrn khommen, auch alles unbehuetsambs hin und wieder schwäzens gänzlich sich enthalten. Befordniß vas zum Nachthail seiner Herrschaft geraichen khundt.

Neundten. Im Fahl ihme alle Arbeit von dem Lehrmaister undter die Handt zu seinem khünftigen Nuzen vnd Frommen gegeben. Er aber dadurch aufgeblasen vnd sich übernommen wurde auch auß solchen Ybermueth mehr Zu (Zerfall? — unleserlich) als fortgang undter denen Haußgenossen würde verursachen, soll er ihme gar nit einbilden, noch vil weniger examen laßen, daß ihme würde gestatet werden.

Zecheten. Und so er in Kheller Möd zu gehen geschickhet, solle er sich nit also anhängig machen an liederliche Leith, so etwa nur eine halbe Maaß hollen, er aber von dergleichen Gesindel überredt, 3. 4. oder noch mehr ihnen hinauß geben (wie es leider die Exempel zaigen) vnd also auch in anderen

forthen vergreifen wurde, sol er wißen, daß er von solcher sachen halber gar vom Handtwerkh mit großem Nachthail seiner, khann verstoßen werden.

Aylfften. Da er sich auch der Leichtfertigkeit ergebet und solcher gestalten anhängig macht, vndt verschraidt wurd, soll er wißen, daß er wegen dessen, es wurde gleich vor oder nach der Außlöhrung (auslernen) offenbar, seine gantze Löhrung (Lehrzeit) verwörket vnd abermals auf ein Neues seine Lehr Jahre zu erstaehen vnd anzufangen schuldig seyn.

Zwölfften. Und da er der gebür nach von seinem Herren oder Frauen mit streichen gezüchtigt wurde, vor welchen er (sich) nit wol verhalten, wie es ihme zuestehet, gar woll khann (Widerstand? — unleserlich) sollte entgegen sezen vnd sich währen (wehren) wirdt er mit vill empfindlicher Straff von ainem Handtwerkh gestraffet werden.

Dreyzechenten. Ferner da er seiner Herrschaft mit Unthreuheit oder sonstigen muethwilligen Weiß das Wax zu Grund gehen, Taig oder Farb verderben, den Saimb oder Möd in Viertel Schäffel umbkehren, den Möd im Khöffel ybergehen oder anderß mehr zu schaden gehen ließe sollen die Börgen (Bürgen) und Lehrjung wißen, daß man dieser Fahrläßigkheit halber Sie Macht und Fueg habe, zur Guettmachung anzuhalten.

Vierzechenten. Und dergleichen mehr so man nit alles spezificiren khann, ist er sowohl das letzte als erste Jahr schuldig zueverrichten: Khan sich also ein Lehrjung voll besinnen, daß wann er etwa in einem oder anderen Jahr eine Unlust am Handtwerkh oder seiner Herrschaft traget, dardurch er einem anderen Lehrmaister mit dergleichen obgedachten Uebelhandlung in vermainung einen anderen Lehrmaister zue bekhommen suchete, soll er ihme mit nichten träumen laßen, daß es geschechen werde, es seye den sach das entzwischen der Lehrmaister sturbe: oder sonsten eine rechtmäßige nothwendige Ursache entzwischen khommte.

Fünffzechenten vnd Leztens. Entläuft er vom Handtwerkh vnd sich in gebührender Zeit sich nit widerumben einstellet, ist es sovil alß er versäumt in den Jahren zu ersetzen schuldig, im fahl er sich verheirather und das Handtwerkh gar nit achtet, sollen die Herren Borgen wißen, daß Sie von der Zeit an der entlauffung des Jungen, es sey gleich kurz oder lang deme Lehrmaister satisfaction zu leisten vnd biß zur ersträkender Zeit mit einem Knecht Wochenlohn, eßen und trinkhen / wie von alters herkhommen / hiegegen zu vergleichen schuldig und verbunden sein.

*

Waß einem Jung angehenden Khnecht bey der Freysagung vorzuhalten.

Erstlich: Wann nach geschehener Umbfrag ein Handtwerkh an seiner Löhrung (Lehrzeit) khein bedenkhen vorzutragen, khan man ihme vorhalten, daß er sich ebenfalls hinfüro, wie einem Ehrlichen Khnecht woll anständig gebüret, jeder Zeit er zeige vnd waß er bey seinem Lehrmaister gelehrnet vnd gesehen, nit anderen erkhären, sondern bey vnd für ihme selbst behalten wolle, sonsten er Ursach leichtlich geben khundt, durch andere, so daß Handtwerkh gar nit fähig, nit ihme allein, sondern auch dem ganzen Handtwerkh nachtheil vnd abtragig were.

Zum Anderen: Khant er zu ainem Maister in die Arbeith, steht ihme annoch wie zuevor zue, Wasser vnd Holz in das Siedhaus tragen, vnd nit alles denen Menscher under die Handt laße, daß sie nur in die zuegerichte Werkhstatt auß vnd eingehen, sondern sein selbst Handt anlegen sollen, so mehr ihme zu einem Rhumb als Schand ist zue zumassen.

Drittens. Da er an ainem Orth khomt, wo khain Ehrlicher Maister vorhanden, darff er wol bey solchem umb das Nachtlager zuesprechen, doch khainen Grueß bringen, sondern um Verzeihung bitten, auch diffahls zuverdenkhen, allwaylen ihme der Zeit der gewöhnliche Grueß aufgehalten. Dergleichen Beschaffenheit hat es auch mit einem Khnecht dem der Handtwerkhsgrueß nit gebüret.

Viertten. Sind aber an ainem Orth mehr Maister vnd under solchen einer vnehrlich, soll er den vnehrlichen meiden vnd bei einem Ehrlichen Maister seinen gewöhnlichen Gruß ablegen.

Fünfften. Wirdt er von ainem so deß Handtwerkhs gar nit fähig und dessen nit khundig, umb etwas so das Handtwerkh betrifft, befragt, ist er nit schuldig, Ihme solches zu sagen, auch weder mit Schankhung noch anderer Verheissungen, bey Verliehrung des Grueß, vnd deß sich mit nichten überreden lass.

Sechsten. Will ein Maister oder ein Khnecht durch ihme einen anderen den Handtwerkhsgrueß lassen aufhalten, soll er einen Schein der Ursach halber begehren. Vnd so er in (Aerger? — unleserlich) desthalber gefiehrt, seinen regress zuesuchen wißen, auch den Schein ausfiehrlich einkhommen lassen, daß er solches als ein Ehrlicher Khnecht allzeit will ihme vorbehalten haben.

Sibenten. Wirdt er erindert, daß einer Wittfrauen der gewöhnliche Handtwerkhsgrueß nit gebüret, sondern wie gebräuchlich umb das Nachtlager aufsuche, vnd sich gegen ihr der erzeigten Ehr halber bedankhe.

Achten. Im ybrigen soll er sich nit under die Bueben mischen, mit ihnen zum Wein oder pier gehen oder sonsten andern Kurzweil treiben: sondern villmehr von dergleiche Buebereien sich abgewöhnen, vndanstat deren wie einem Ehrlichen Khnecht wol gebührt vnd anständig, bey seines Herren Hauß bleiben vnd nit den Tag umb die Nacht verwexeln: oder mit einem liederlichen Leben an statt seinen Verrichtungen aneinander zuhängen, daß wann er zum hechßten Bedürfftig erst in den Wiertshäusern voll und doll man suechen müße oder sonsten in vndenkhlichen Vierteln sich aufhalten, sondern sich vielmehr eines tugentsamb vnd gottesfürchtigen Wandels beoleißigen soll.

Neundten. Sonsten auch ain junger Khnecht wol beachten soll, daß er khainen aus denen Ehehalten (Dienstboten) seine Arbeit, so er selbsten zuoverrichten schuldig, unter Handen laße, diseu alles zeige, daß er im Peth still ligen khöne, sondern sein selbsten seinem Meister, wie er auch einstens gerne sechete (sehen würde) der gebür nach obliege.

Zechenten. Im Fahl der Herr oder die Frau krankh oder sonsten nit bey der Stöll (Stelle) wären, er der mainung in abwesender Zeit der Herrschaft, seinem Muethwillen nachzuleben und zu Truetz (zum Trotz) seinem Herrn alles verderben es seye in sorthen (Sorten) waß es imer nammen habe, solle er wißen, daß er die Guettmachung zuerstatten verbunden seyn.

Aylfften. Nach welchen er aller gedachten Mißhandlungen damit er ihme vor schaden möge vorkhommen hiemit haben erinnern wollen.

Zwölfften. Hiegegen so er sich wie ihme gebüret vnd wol anständig verhalte, würdt ein Maister nit allein alle Contenta tragen, sondern auch ihme zum größten Rhumb und Befürderung gereichen.

Dreyzechenden. Endlich soll er wie ein Handtwerkhsbrauch ist, nach seiner ledig Zahlung bei seinem Lehrnmaister umbschickhen, vnd so er den gevöhnlichen Handwerkhsgrueß vnd anderes unkhündig, khan er seinem Lehrmaister mit Bitt ersuchen, der ihm's nit wurdt abschlagen. Und alß den vor den Commissarien vnd den Füherern allen, demienigen, was ihme vorgehalten, vleißig, wie es ainem Ehrlichen Khnecht wol anständig nachzuleben, das Handglib (Handgelübde) geben.

Wir haben bereits schon in unsern Erzählungen aus München gezeigt, daß, wie aus Angaben von Geschichtsschreibern hervorgeht, die erste Konditorei in München im Jahre 1618 aufgezählt ist, dieser Stand bis 1649 gleich blieb und im Jahre 1842 auf das erste Dutzend stieg. Diese allmähliche Steigerung der Konditorei ist in völliger Uebereinstimmung

mit historischen Schriftstücken damaliger Zuckerbäcker Münchens, die, im ganzen „Neun Mann hoch", sich anno 1791 und 1793 „beschweret" fühlten wegen Eingriffe Unberufener in ihr süßes Handwerk, genau so, wie es ihre zünftigen Nachfolger im zwanzigsten Jahrhundert noch heute machen. So bestanden im Jahre 1791 schon vier Pastetenköche, welche, wie die „Historika" lehrt, den damals noch nicht zu einer Zunft vereinigten Zuckerbäckern „Kummernuß und Bittere Stunden" bereitet haben mögen. Es scheint daher fast, daß sich der bürgerliche Magistrat auch nicht recht zu helfen wußte, zu entscheiden, wo die Pastetenbäckerei aufhört und die Zuckerbäckerei anfängt, daher froh gewesen sein dürfte, daß sich endlich beide Brüder zu einer Zunft vereinigten. Ich führe den Leser in eine Zeit zurück, in der man sich noch stritt, ob die Zuckerbäcker eine „Dorte oder sunstige Gattungen" machen durften, in eine Zeit, wo sogar die Meßnerin an der Kreuzkirche ins Handwerk pfuschte. Aus der „Geschichte der Gewerbe Münchens von 1848" von Herrn Archivrat Ernst v. Destouche entnehmen wir folgendes: Die Verfertigung von Zuckerbackwerken war bereits zu Anfang des siebzehnten Jahrhunderts Gegenstand des Betriebes eines eigenen Gewerbes unter der Benennung „Zuckerbäcker". Neben demselben hatte gleichzeitig ein damit verwandtes, jedoch getrenntes Gewerbe in den Pastetenküchen bestanden, welchen die Verfertigung von Pasteten, Torten und Butterteig zugewiesen war; die nahe Verwandtschaft zwischen beiden Gewerben führte endlich (im Jahre 1793) eine Vereinigung derselben herbei. Die Zuckerbäcker hatten um die Mitte des neunzehnten Jahrhunderts in einem Gewerbeverein bestanden, Zunftmatrikel (Satzungen) jedoch nicht besessen. Nach der gleichen Quelle gab es in München im Jahre 1793 vier Realrechte mit acht beschäftigten Personen, im Jahre 1843 acht Realrechte mit neun Personen. Der Kurantpreis eines damaligen Realrechtes betrug im Durchschnittskaufpreis 4500 fl. Aber schon an der Wiege des Zuckerbäckergewerbes sollten diese ihres Lebens nicht froh werden, und glauben wir schon im ersten Teil mit Recht behauptet zu haben, daß sich das Konditorgewerbe aus allen möglichen Abarten zu einem vereinigten Ganzen entwickelte.

Schon die Kompetenzstreitigkeiten lassen sich bis in die Zeit der ersten Konditoreien zurückverfolgen. Derartige „Beschwerdeschriften" sind eine Reihe im Münchener Stadtarchiv aufbewahrt, von denen ich einige hier zum Abdruck bringe. Leider sind bei einigen die Handschriften und die Schreibweise so gehalten, daß dieselben nur ein Fachmann entziffern kann, ich daher erst vom Jahre 1668 ab beginnen kann, obwohl ich bei einem Exemplar die Jahreszahl 1603 vorfand, daher die Vermutung gerechtfertigt ist, daß bereits zu Ende des sechzehnten Jahrhunderts Spuren sich vorfinden lassen dürften. Nach Fricke (1778) und Adrian Baier (1731) bestanden für die Hofhandwerker, worunter auch die Hofzuckerbäcker einzureihen sein dürften, besondere Erlasse; ob diese auch für die kurbayerischen

galten, ist nicht unwahrscheinlich, nichtsdestoweniger hatten auch schon die Münchener Zuckerbäcker unter höfischer Konkurrenz zu leiden, wie aus nachstehendem zu ersehen ist:

Unsern Gruss zuvor, Edelgebohren, fürsichtig Ehrsamen und weise Liebe, Getreuen.

Diehorts Sub Libellis gravaminum B. et E. unterthänigst vorgebrachten Beschwerden schlüßen wir auch hiemit schriftlich zu, und wollen hiemit gnädigst, daß, grav. 1ten Wegen Vermehrung der nach Inhalt unter Sub. dato 23. Aug. vorigen Jahres mit den sämmtlichen hiesigen Zuckerbäckern abgehaltenen Protokoll bestimmt gewesenen neun Zuckerbäckergerechtigkeiten, dan wieder die hiesigen churfürstlichen und Herrschaftsdiener wegen beständigen Beeinträchtungen.

Grav. 2ten Wieder das Hausiren und failhaben von Zuckerbäckerartikeln in den Gassen und auf den Plätzen, dan bey Kirch- und Stadtthören, die nach obgedachten Protokollen bestimmten Neun Zuckerbäckergerechtigkeiten, wenn von den Zehn eine leer werden sollte, künftighin nicht mehr vermehret, sondern die leer gewordene Gerechtigkeit ganz erlöschen und daher Numerus fixus auf Neun Zuckerbackergerechtigkeiten für allzeit verbleiben: auch wegen der Klagen über Hofundherrschaftsdiener, habt ihr nicht nur selbe auf den Herzog-Albertinischen Gnadenbrief also anzuweisen, daß künftighin kein Hof's- und Herrschaftsdiener so lange bis er eine ordentliche leer gewordene auf obige Neun festgesetzte Zahl nie übersteigende Zuckerbäckergerechtigkeit an sich gebracht habe und seine bürgerliche onera gleich anderen Bürgern trage, bey Confiskation und anderer Strafe einige Zuckerbäckerwaren auf Verkauf oder Hausiren verfertigen solle, sonder auch in Contraventionsfalle anzeigen, die bürgerlichen Zuckerbäcker bestens unterstützen: sofort die bügerlichen Zuckerbäcker mit ihrer Grave. 2ten angebrachten Klage dahin beruhigen sollet, daß ihr allen in den Gassen und auf den Plätzen dann unter den Kirchen und unter den Stadtthören, fliegenden und mit derlei Artikeln failhabenden Personen, solchen Unfug durch nur Subalterne allsogleich abschaffen: auch alles mit derlei Zuckerbacherwaaren bestehende Hausiren möglichst abstellen, nicht minder auch euere Gerichtsdiener auf die Darobhaltung dessen, genaue Spähe halten: Die Contravenienten auf wiederumiges Betretten mit der ihm gleich anfangs anzudrohenden Confiskation und arbitrarischer GeldStrafe belegen: und die hiesigen bürgerlichen Zuckerbacher auf Anzeige eines derlei Contraventionsfalles bestmöglichst und allsogleich zu unterstützen: auch den gedacht hiesigen bürgerlichen Zuckerbachern bedeuten sollet, daß sie sich gleichfalls von allem Hausiren gänzlich bei obgehörter Strafe enthalten sollten.

Gravaminum 3ten: Wieder die Weichselbäumerin Meßnerin auf dem Kreuze, sollet ihr die Beklagten, allewie immer Nammen habende und den hiesigen Zuckerbäckern zustehenden Artikeln ohne Unterschied ob und von wem immer selbe bestellet seyen, oder nicht, zu verfertigen oder zu Verhausiren geschärfest und zwar bei Confisskation und anderer Geldstrafe zu verbieten, auch ihr im Contraventionsfalle: oder außerordentliche Anzeige, den vollen Strafe fühlen zu laßen. Was endlich die von dem hiesigen Hofkonditorssohne Anton Hermik, Nepomuck Reim Pastetenkoch und die Pastenköchin in der Au Ursula Säumerin an den hiesigen Hofoberrichter und rücksichtlich der Säumerin an das Gericht ob der Au erlassenen höchsten Weißungen zu Einsicht und Darobhaltung zu und wollen rücksichtlich des Zweiten: nehmlich des Nepomuck Reim hiermit gnädigst, daß, daß es gemäß dem schon erwähnten Protokolle in die Zahl eingerechnet worden ist, die Klage auf sich beruhen zu lassen.

Uebrigens aber habt ihr ad grav. 5ten: Wieder die Maria Ana Mayerin, Maurerin von Tölz resp. ihre Tochter und Schwiegersohn, dem hiesigen und bürgerlichen Zuckerbäcker zu bedeuten, daß Selbe, da hierüber ein nach umständen

der Sache geeigneter Bericht ad manus in affirmativam erstattet worden ist, nächstens endlich Ressolution erhalten werde.

Sind anbei mit Gnaden,

München, den 22. April 1793.

Churfürstlich bayerische zur Untersuchung von Bürgerbeschwerden gnädigst angeordnete ohnmittelbar geheim Commission

z. F. v. Stubenrauch.

An den bürgerlichen Magistrat.

*

Aus dem von den hiesigen bürgerlichen Zuckerbäckern hierorts unterthänigst eingereichtem Libello Gravaminum:

Grav. 1ten: Ist unsere Anzahl von ehemalichen 5 wirklich auf 9 vermehret worden und wen wir es auch hiebei wieder bewenden lassen, so müssen wir doch nicht minder bitten, daß hiefür eine neue Gerechtigkeit gar nicht mehr ertheilet, den von den bestehenden selbst keine mehr ohne unseren Vorwißen und Erinnerung cedirt werden dürfe, sonderbar aber, daß es einem derlei neu anstehenden Gerechtigkeits Uebernehmer durchaus abgestattet sein solle, nebenbey in höchster Haf oder sonstwo Herschaftlicher Dienste zu bleiben, daß er sich, wie ein jeder von uns, mit dem bürgerlichem Gewerbe allein näheren und fortbringen muß.

Grav. 2ten: Gehet des Hausiren sowohl, als das failhaben unserer Waren in den Gassen und besonders an den Festtagen bei den Kirchen, den an den Stadtthören von berechtigten und unberechtigten Personen so unschicklich als unerlaubt noch imerfort, und wir mußen also hiemit desto ausdrücklicher bitten, daß diesem Unfug ebenfalls bei Confisskation und anderer Straf nachdrucksamst abgeschaft werden möge.

*

Libellus Gravaminum der bürgerlichen Pasteten-Köche In Betreft der Beeinträchtigungen unter bürgerlichen Zünften selbst.

Jakob Weiß bürgl. Pastetenkoch allhier ward von seiner Ehewirtin aus wichtigen Ursachen geschieden, seiner Gattin blieb die Gerechtigkeit und sie übt selbe auch vollkommen aus, nichts destoweniger exeruirt auch er dieselbe, treibet das Pastetenkochgewerbe und auf diese Art gleichsam zweierlei Pastetenkochgerechtigkeiten entstanden sind. Wenn es einem mit seiner Ehewirthin zu hausen nicht mehr gefällig wäre und es einem solchen erlaubt sein sollte, auf diese Art aus einer, zwei Gerechtigkeiten zu machen, so wurden auf diese letzte, statt 4 dan 8 Gerechtigkeiten entstehen, welches aber nicht anders als höchst schädlich sein mußte. Wir bitten daher um Abschaffung dieses von dem Jakob Weiß treibenden Unfugs und daß eine diese beiden exeruirenden Ungerechtigkeiten abgestellt und aufgehoben werde.

Grav. 2d. Die bürgerliche Weinemerin (?) Elisabeth Finkenzellerin ist auch eine, die sich nichts daraus machet, alles zu fertigen und zu verkaufen, was in unsern Pastetenkochsgerechtigkeiten einschlaget, Sie hat selbst als Weinemerin (?) ein ehrliches Stadtbrod, sie hat schon von diesem ihre ehrliche Unterhaltung, um desto sicherer können wir die genzliche Abschaffung dieses ihres Unfugs hofen.

Grav. 3den Es ist eine von selbst bekannte Sache, daß eine Pastetenkochsgerechtigkeit von einer Zuckerbachergerechtigkeit weit unterschieden seyn und zum ersten neben anderen auch die Befugniß dorten zu verfertigen gehören. Nun fiel es aber den Zuckerbäcker Schlik, welcher nicht zu gleich auch eine Pastetenkochsgerechtigkeit hat, ein, auch von dorten und diesen Gattungen zu machen, da aber dieses blos allein den Pastetenköchen eigen ist, so wird dem Zuckerbäcker Schlik, weil er keine Pastetenkochs-Gerechtigkeit besitzt, dieser Unfug abzustellen sein, mit der angehängten Bitte, daß auch wir Pasteten-Köche unser verfertigtes Backwerk

in öffentlichen Läden gleich anderen Profeßionißten verkaufen dürfen, selbe auch bei öffentlichen Märkten und anderen sonst gewesenen failhabzeiten auf denen Städte noch fernerhin öffentlich Geleit zugeben und unsere bürgerlichen Gerechtigkeiten in vollem Umfange zu exerciren verlaubt sein möchte.

Bartholome Teichlein (noch heute existirende Münchener Firma, jedoch andrer Besitzer)
Kahrl Springer, Katharina Weiss (in) Johanes Leimweber
München, den 1. Februar 1791.

*

Hoch Edlgeborn, wohl Edl gestrenger und Hochgeehrter auch fürsichtig Ehrsamber und wohlweiser Herrn Burgermeister und Rath der churfürstlichen Haupt- und Residenzstadt München und hochgebildete Herren.

Einem hoch Edl und wohlweis löblichen Stadtmagistrat soll ich endes gezaigte dimithig hinterbringen, welcher Gestalt ich bishero zwey pfennig Dörtl gebacht und an den Schleckergassl verkhauft auch von den Kinder den Gregori und die (unleserlich) haben, woll auf der Schißhitten feilgehabt. Wen nun aber ich den hiesigen Pastetenköchen eintrag gethan, itzo dergleichen nit bach, mir aber solchen danoch mit passiren lassen wolle. Als gelangt an Einen hochedlen und wohlweislöblichen Statt-Magistrat mein hiemit dimithigste Bitt und anlange, derselbe geruhe mir gnädigst und Guetlich zu erlauben, daß ich künftighin mich gleichwoll ehrlich ernähren kann, mich anbey zu gnädigen Erhören diemithigst empfehlen wolle,

diemithigt gehorsambs
Maria Christina die hingewest
den 13. März 1728. Melberin allhier.

Nachdem ich hier eine Reihe Proben aus „Rechtsstreitigkeiten" brachte, die nicht nur Zeugnis ablegen, wie vielseitig schon damals die Konkurrenz gewesen ist — besonders auffallend ist noch die große Zahl weiblicher Betätigungen aus den verschiedenen andern damaligen Gewerben — wäre noch eine ganze Reihe derartiger Fälle aufzuzählen, denen ein gleichgelagerter Streitpunkt zur Grundlage diente und die alle zeigen, wie schwer es den Zuckerbäckern wurde, diese abzuschütteln.

Fricke, „Grundsätze des Rechtes der Handwerker" (1778), schreibt von den Grenzirrungen der Zünfte und über die geltenden Bestimmungen für die Hofhandwerker folgendes:

„1. Hofhandwerker arbeiten für die Privatperson des Landesherrn. Sie sind entweder wirkliche Hofbedienste und gehören zur Hofloge oder nur nach Hof arbeitende Handwerker. Die letzteren stehen entweder in einer Zunft und sind nur für andere Zunftgenossen mit der Hofarbeit begnadigt, oder sie sind bloße Freimeister.

2. Die Hofhandwerker, welche in einer Zunft stehen, sind zwar nicht vom Meisterstück, aber doch gemeiniglich von einigen bürgerlichen Beschwerden frei. Sie haben das Recht, mehrere Gesellen zu halten als die Zunftartikel verstatten und unter den ankommenden Gesellen gehört ihnen die Vorwahl. Ueberdies genießen sie oftmals den Vorkauf der Handwerksmaterialien.

3. Die uneingezünfteten Handwerker haben, außer den Vorrechten der ersteren, ihren befreienden Gerichtsstand, sind an keine Innungsartikel gebunden und von allen persönlichen Beschwerden frei, dahingegen

können sie, wenn sie nicht bei einer Zunft Meister geworden sind, keinen Lehrjungen in die Lehre nehmen, auch dürfen sie für niemand anders als für den Hof arbeiten." (Vergleiche damit die Beschwerden der Münchener Zuckerbäcker gegen die Hofdiener, den Hofkonditorjungen Hermik, welche der Hofgerichtsbarkeit überwiesen wurden.)

Aus dem Gegebenen mag der Leser ersehen, daß man sich von einem damaligen Hofkonditor, der sich sogar auf das Hausieren verlegte, keine überschwenglichen Begriffe zu machen braucht. (Siehe auch Hofschokoladenmacher Mayerhofer, München, der noch 1850 Spezereihandlung nebenbei betrieben hat.)

Unter den Schokoladenmachern von 1825 gab es damals noch zwei bürgerliche und zwei Hofschutzbefreite mit zwei beschäftigten Personen.

Nachdem die Lebzelterei in München schon im Jahre 1370 mit einem Betrieb auftrat, bis zum Jahre 1649 auf 16 Betriebe stieg (1633 waren es 21) und die erste Konditorei auf das Jahr 1618 zurückdatiert, ist die Wahrscheinlichkeit gegeben, daß auch schon die damaligen Konsumenten dieser Waren den Zuckerbäckerartikeln mehr Geschmack abgewonnen haben dürften; denn sonst wäre ja der Rückgang der Lebküchlerei nicht erklärlich, da man auch mit dem Zuwachs der Bevölkerung zu rechnen hat.

Einen Blick auf die Einrichtungen der Lebzelterzunft im sechzehnten, siebzehnten und achtzehnten Jahrhundert geben uns nachstehende Urkunden aus gleicher vorgenannter Quelle; sie zeigen uns, daß die Klagen, die heute noch die Geister der modernen Zuckerbäcker und Lebküchler bewegen, schon so alt sind als das Gewerbe selbst. Eine stattliche Anzahl derartiger uralter Akten könnte uns noch Zeugnis geben; allein bei der für mich als Laien bestehenden Schwierigkeit, die damaligen Schriftzüge, den Wortgebrauch und Satzbau zu enträtseln, fehlte es vor allem an der nötigen Zeit, so daß ich nur einige herausgreifen konnte, bei welchem auch die Tinte noch ein leichteres Lesen zugelassen hat.

Aehnlich den Bäckerknechten Münchens hatten auch schon die Zünfte der Lebzelter und deren Knechte ihre gemeinsamen Zusammenkünfte; daß diese einen ausgesprochen religiösen Charakter trugen, braucht nicht erst näher detailliert zu werden. Bei diesen Gelegenheiten wurde ein Wachslicht angezündet. Wer eine solche Zusammenkunft versäumte oder zu spät kam, hatte eine Strafe in der Handwerker „Pixen" zu leisten. Daß auch die damaligen Lebzelter und deren Knechte schon Versammlungsschwänzer waren, zeigt, daß die „Vierer (Führer) und gemaines Handwerk der Lebzelter allhie Einem Edlen fürsichtig Ersammen Rath" ihre Beschwerden vorbrachten: „Wie woll Sy biß auf dato Im Brauch gehabt, Vann Sy Inn Irin Handwerch Raimb und Umfag laßen, daß Ein Jeder Maister oder Knecht, wölicher nicht zur rechten Zeit Inn daßelbig khomen und erschinen, weil das gewendlicht Khörzenlichtl Sy alle Zeit von (wo?) Sy kein Handwerch Pflegeten — (unleserlich) —

von Handwerchs wegen Uns 4 Pfg. In des Handwerchs Pixen zu legen gestrafet worden. (19. X. 1583.)

Paulus Han (?) und Karl Partenpirzer, beide Lebzelter und Bürger allhie zu Regenspurg, sagn's einhellig bey Ihren bürgerlichen Pflichten, Man pflege Bayerns Lebzelter, so zu Amberg gelernet und gearbeithet hat, weder allhie noch zu Passau, Wien oder München zu fürdern auß Ursachen, daß man zu Amberg die Peckhersknecht so nit Handwerchsgenossen sind, zugleich auf dem Lebzelterhandwerk zu fürdern pflegt um dessen habens sy guet wißen, dan die Gesellen herzuschreiben, allher zu Ihnen kommen, Zaigen Ihnen solche selb an. Und wan sy nit Arbeith allhie bey Ihnen den Maistern finden oder Hab'n mög'n, so arbeiten sy bey den Peckhen. Wie sy dan solch Gesellen allhie viel gehabt. Zu dem so pflegen die Peckhen im Landt zu Maissen auch zugleich Lebzelten zupachen und lernen auff solchen Handtwerch lenger nit, dan zwey Jare. Item mannchens (nehmen's) auch Lehrgeld von Inen, welches alles wieder Handwerchsbrauch und Ordnung ist. Und solche Gesellen furdern man zu Amberg, derwegen Sy auch für unredlich gehalten werden. Gleichwohl haben Sy — (sich?) — den (der?) verstorbenen alten Schildknecht zu Amberg seligen nit schemet. Wißen auch nit, ob er jemals mit Peckhenknechten gearbeithet habe oder nit Sy tragen auch khain wißen, wie lange die Amberger Lebzelter für unredlich gehalten worden sind, dan allein daß es von Alters hergekhamen und daß sy von den Amberger Lebzeltern selb gehört, wie sy einander nit soll für redlich halten und achten. Sovill sey Ihnen wißend, Aktum Sambstag nach Letäre den 14. Märtz ano 1562."

Wie man sieht, ist die Heranziehung der Bäcker zur Lebküchlerei und Zuckerbäckerei uralten Datums, und wenn selbst die alten Zünfte dagegen machtlos waren, so wird im Zeichen der heutigen Gewerbefreiheit und der fachtechnischen Entwicklung auch der Befähigungsnachweis, der ja auf die heutige Lebkuchengroßinduftrie völlig einflußlos ist, nicht die allmähliche Auffaugung der kleinen Lebzelter verhindern können. Diese Art mittelalterlicher Boykotterklärung scheint lange angehalten zu haben; denn noch aus dem Jahre 1686 ist uns ein Aktenstück erhalten geblieben, welches folgenden Wortlaut hat:

Ich Endesunderschribner bekhene, daß mir Antony Rischl Lebzelterknecht von Munich, an dene mir entfrembten Gelt und andern, yber die empfangene 12 fl. auch 30 Kr. schuldig zu bezahlen und ich darüber allhiesige Lebzelter in Munich ersucht ihme Rischl nit für ani, nit Maister anzunemen, biß deren völlig entricht worden. (am 29. VII. 1686.) Mathias Reindl Lebzelter in LandsPerg.

(Dieser Rischl scheint ein Schmerzenskind der damaligen Lebzelter gewesen zu sein; denn eine ziemliche Anzahl von Akten ist darüber aufbewahrt, und zwar in verschiedenen Streitsachen.)

Daß es gerade nicht so einfach war, sein Geschäft an den Sohn abzutreten, lehrt uns ein Brief aus der Mitte des achtzehnten Jahrhunderts wie folgt:

Hochedelgeboren! etc. etc.

Einem hochedel und wohlweisen löblichen Statt-Magistrat solle gehorsambs hinderbringen, welcher Gestalt ich meine bis anhero execirte Lebzeltersgerechtigkeit meinem Sohn Peter Pauli zu ybergeben vorhabens seyn. Gelangt dahero an Einem hochedlen und wohlweisen löbl. Magistrat meine underthenigste gehorsambiste Bitte, Hochderselbe dies Anlange einem Handwerch der Lebzelter allhie und deren erbaren habente Erinnerung hie auf schluß z'lass'n. Wobei ich mich underthenigst gehorsamblich empfehle. Peter Paul Kaltner.

(25. XI. 1748) des Ersten Raths, Stadtlebzelter.

So gäbe es noch manches Historische aus der alten Lebzelterzunft zu erzählen, und es liegen auch im Münchener Stadtarchiv darüber Urkunden vor, welche uns von 14 Urfehden zwischen Lebzeltern und Bäckern in Nürnberg zwischen den Jahren 1454 bis 1579 berichten.

Aus einem Bruchstück eines andern Geschichtsschreibers, welcher auf Berlepsch Bezug nimmt, erfahren wir, daß die Bäcker und Lebküchler zu Nürnberg gemeinsame öffentliche Tänze aufführten (ähnlich dem Schäfflertanz in München zur Zeit des Ausbruchs der Pest). Daß das Gewerbe unter dem Einfluß der kriegerischen Verwicklungen schwer gelitten, wissen wir aus der Geschichte; aber daß nach dem Ende des Dreißigjährigen Krieges (1648), nach dem Abschluß des Westfälischen Friedens, auch vier Münchener Lebzelter als Geiseln fortgeführt wurden, dürfte weniger bekannt sein. Es sind dies die Lebzelter Georg Egetter, Melchior Kammerloher, Michel Reuter und der Methschenk Ludwig Reuther gewesen; ob dieselben und wie sie wieder zurückkehrten, davon meldet die Chronik nichts.

Damit könnte eigentlich dieser Abschnitt beendet werden; allein um zu zeigen, daß schon damals sich die Behörden den Kopf zerbrachen, „weß Artikel dieser oder jener Zunftgerechtigkeit gebühre", so schließe ich mit folgendem Schriftstück, dessen Kern wohl nur den beteiligten Zunftgenossen verständlich gewesen sein dürfte:

Unseren Gruß zuvor usw. usw.

Wir haben zwar Eueran gehorsambisten Auftragsbericht der betreffenden Zuckerbacher Peter Hasselmeier und (unleserlich) Renz und deren ordentlichen failhaben des Zuckerwerchs betreff. empfangen und im Rath verlesen hören. Es hat aber bey dennen euch diesfalls zugefertigten Bemelden und ihnen Zuckerbacker zur besseren Fortkhombung und ihrer Nahrung gethaner Bewilligung sein Bewenden. Wollen wir Euch hinwider nit vorhalten und sein mit Euch (unleserlich.)

Ex Commission der churpfalzbayerischen etc. etc.

München, den 17. Janner 1668.

Weitere Streitfälle, die „Michael Sigl 1665, Oktavian Renz 1664, Elisabeth Claudin 1661, Elisabeth Gerhardin 1699, die Pöckhin Hagelmeier 1700 und den Zuckerbacher Bernhard Mayer 1661, letzteren wegen Patent für Waaren betraffen", geben Zeugnis vergangener Zunftfreuden.

Wie schon erwähnt, ist uns der erste Lebzelter in München erst aus dem Jahre 1370 bekannt. Im Nationalmuseum (wo mir von der Direktion in zuvorkommenster Weise die alten Zunftbücher vorgelegt wurden) liegen die Protokollbücher über Mitgliederstand der Meister und

Knechte, die Verrechnungen des zu leistenden Jahresbeitrages, Anmeldungen zur Zunft, Aufdingen und Freisprechen der Lehrjungen sowie die ganzen Satzungen über das „Maister-Stück machen" und für „der Jung Maister Verhalten, desgleichen der Lehrjung" usw. auf. Die ersten Protokolle, die, soweit sie für mich leserlich waren, dem Leser einen Blick in vergangene Zeiten gestatten, beginnen am Anfang des fünfzehnten Jahrhunderts. Wie aber der Leser schon aus der Einleitung ersieht, beziehungsweise ersehen wird, muß die Zunft der Lebzelter schon erheblich älter sein; wann sie errichtet wurde, war mir nicht möglich, festzustellen, auch deren Ende nicht. Die letzten Protokollbücher gehen bis in das Jahr 1831 hinein. Es scheint also, daß mit der Einführung der Konditorei, und da sich die Zahl der Meister sehr verringerte, auch die Nürnberger Industrie schon ihren Einfluß ausübte, dieser alten Zunft der Todesstoß versetzt wurde. Bemerke noch, daß diese Zunft nicht nur auf München beschränkt war, sondern das ganze Rentamt München, vielleicht das ganze damalige Altbayern umfaßte; wenigstens ist dies aus den Namen und Orten, von woher Anmeldungen und Einzahlungen des Jahresschillings zur Zunftlade einliefen, ersichtlich. Mit welcher Umständlichkeit damals eine Meisterprüfung eingeleitet und vollzogen wurde, zeigt uns diese Stuckordnung.

Züüernemmen,

Maßgestalt ain Edler Weißer Rhat fürstlicher Haupt- und Residenzstadt München ano 1471 ainem löbl. Handtwerkh der Lebzelter, der Maister-Stuck halber und anderes für Satz und Ordnung gegeben, auch wie alles von vordenklichen Jaren hero gehalten worden — als folgt: Wemblichen, waß einem Lebzelter Khnecht so umb die Maister Stuck anhaltet, vorzutragen sein:

Zum Ersten Soll Ihm auf sein Begehren im Beysein der Verordneten beeden Herrn Commissarien ein Handwerkh, wie allzeit gebräuchlich vorgetragen werden.

Zum Andern So oft er ein Handtwerkh begert, soll er iedesmal ehe er sein Vorbringen gethan, einen halben Thaler in das Handtwerkh legen.

Drittens daß Satz Buech umbschlagen, was für Satz und Ordnung vorhanden, ob er Vermög solche than ani und aufgenommen werden oder nit.

Viertens Wenn ein Khnecht eine Wittfrau zu heyrathen Vorhabens, muß man solche, ob es ihr Will und Meinung sey, zubefragen, zwen Maister abschicken.

Fünfftens Soll der Stuck Maister, Ehe er vor Rhat erscheint, den Hochzeit Zetl bey sich haben.

Sechstens auch ain Tag vorher sambt den Führern mit Erlaubniß vor Rhat zu erscheinen, by Ihr Streng Herrn Amts Bürgermeister anhalten.

Sibenten Ist von einem Edlen und weißen Rhat aufgenommer Stuck Maister wiederumb bey sambt Herrn Commissarien in ainem Handtwerkh zu berufen, indem ihm zu dem Maister Stuck nach altem Herkommen alles gehöriges vorzutragen.

Achtens Soll ihme Stuck Maister ienes Führers Werkstatt, in welchem der Stuck zu machen ausgezaigt und die darzu Jüngsten Maister als Helfer zuegeben werden, mit erinnerung, daß gedachte Helfer bei den Herren Commissarien und verordneten ingeloben, in allem was der Stuck Maister bedürftig und die Führer schaffen werden, fleißig zu verrichten.

Folget: Nun waß zur Machung der Stuck für Hönich und anderes Bedürftiges Wie auch alles konoia (?) andergeschaiden (?): und ohne Abgang selbe bey geschaft werden.

Zum Ersten: In einem neuen Panzen (Faß) ain Emer (Reichs)? Räuchs (?) schön und guetes Landt-Honig.

Anderem. Außer vier Schäffel des besten Korns, vier und zwanzig Viertel der schensten Riemisch herauß zu schlagen. Folget dazu gehöriges Gewürz als Nägel — 1 Pfund, Zimbt — 1 Pfund, Imber 2 Pfnnd, Muskat 3/4 Pfund, Pfeffer 1 Pfd., Anis 2 Pfund Weiß geschabene Imber.

Zechendes soll als Klein ohne die geribene Muskat, sambt den Anis der ganz verbleibt zu stoßen und halbpfundig Stranizeln Weiß in einem Korb zusammenrichten.

Ailftens. Zween oder drey Tag vor der Stuckmachung hat sich der Stuckmaister mit frischer Dräßter Khüpel (Kübl) vorzusehen.

Zwölftens. Mit einem Schaffel voll Jinig somne (?) eimal ausgemacht worden.

Dreizechenden. In einem Viertel oder Molter schwarzes Mel zur Besähung der Pretter.

Vierzehnden. Alles dazur gehörige Geschier, alß Züberl mit anderhalb Emer (Eimer) und dergleichen auch sambt beeden Khössel eingebriet: und noch anderes aufzuwaschen.

Fünffzehenden. Ein großen Trog zur einmischung vierächtes Trögl zum schwarzen Taig einmischen für dieses ein anderes Trögl zum umblähren. Wie auch schön: und große Moltern.

Sechzehenten. Allerlei Mödl, Stüpfl, Walger, Khörwisch, und Platter: auch die Mässl zu allen Gattungen.

Siebenzehenden. Feucht und Thüeres Holz von welchem der Führer wo ihm die Werkstatt zur Stuckmachung bedeutet worden wie vill, er dessen schon Nachricht geben wird.

Achtzehenden. Schöne braithe Taffeln zum aufmachen, sambt anderen braithen Lebzelten-Prettern und was nit vorhanden, Soll der Stuck Maister bey ainem anderen entlehnen, wird ihme nach der Gebühr nit versagt werden.

Neunzehenden. Nachdem alles beysammen khan der Stuck Maister die Führer bittlich ersuchen, solches alles zubesichtigen, damit khain Hindernuß nußabgang ains: oder der anderen bey Stuckmachung bestehe.

Zwanzigsten. Werden die Führer nun sehen, daß es ohne Abgang fleißig beygeschafft khan ain Tag vorher bey den Herrn verordneten Commissarius Nachricht ertheilt und alß than so es ihme beliebig in einem Handtwerkh auf Siben Uhr in der Früh folgenden Tags zur Bestählung der Stuck, Hönig und anderes angesagt werden.

Ainundzwanzigsten. Zur glücklichen Vollziehung der Stuckmachung soll auch ain Stuckmaister umb Sechs Uhr Früh eine heilige Meß ehe er solche anfangt leßen laßen, bey velchem auch die Führer und Helfer erscheinen solle.

Zweyzwanzigsten. Eine Nacht vor Stuckmachung soll Stuck Maister, im Pachofen, auch an seinem Stucktag früh umb Sechs und zur Nacht mal umb fünff Uhr einbrennen, dann in der Früh den Wax Khössel voll mit Wasser hitzen. So es noch ginge haiß in den Mödl Khössel hinyberschöpfen.

Dreyundzwanzigsten. In Versamblung bey der Herren Commissarien und einem löbl. Handtwerkh, bey der Hönig Geschier, solle der Führer bey welchem der Maister Stuck gemacht werden und dergleichen, Vortrag thuen:

Ehrenverte, Weisse, Grossgünstige und Gebiettende Herren Commissarie auch gütige Maister eines ganzen Handwerkhs: Es werden sich beede Herrn Commissarien und ein ganzes Handtwerkh woll zu erinnern wißen, maßgestellten gegenwertiger Stuckmaister vor einem edlen und weißen Rhat, wie auch vor einem löblichen Handwerkh die Maisterstuck zu machen herkhanet worden.

Und zu dem Ende bey sind die Werkstatt ihnen angezeigt: daher legert er solche mit Gottes Hilfe und Guet anzufangen, wofern aber einer oder ein anderer Bedenkhen Traget, khan er anitzo melden und von den Aeltesten biß zum Jüngsten die Umfrag ergehen laßen.

Vierundzwanzigsten. So khain aintziger Bedenkhen vorgewendet, khan der Hönig abgestochen, der Panzen abgericht, und der Anfang gemacht werden.

Fünffundzwanzigsten. Der Hönig auß dem Stuckpanzen in den Khössel gethan und wie sonsten sauber absäumben.

Sechsundzwanzigsten. So bald im Sied haiß an gefangen, soll man die Khüpel in die Stuben tragen, das Mel zum aimnischen und ihmb behänden.

Sibenundzwanzigsten. Würdt das abgewärmte Hönig in den darzu beraithen Zuber getragen, zugedächet.

Achtundzwanzigsten. Ist dem genug gesseße, daß in einem Eichviertel nicht Maß saimbt (?) zu einem Läubziger Tag: ist es noch warm genug, mische solches in den großen Trog ein, daß gleich abzuzächen (?) nimbt den ein Moltern, thue es da hinein, und setz es an ein Khieles Ort.

Neunundzwanzigsten. Den übrigen Saimb laßen sauber in den Stuckpanzen herab, so auch ganz schon ist abzunemmen.

Dreysigsten. Gieß der Werkh mit wenig Wasser an und balge es ab in ein Khübel und so der Nachsaimb genug gesesßen, khan er sauber abgelaßen werden, damit daß aufgeworfen Werkh im Zuberl verbleibt.

Ainunddreisigsten. Seind von diesem zu einem Kraunen by vierzig Maß guet und auch Saimb und rein nachr in den Khössel einzutragen und zween Maß gueten Saimb im Stuckpanzen zur Geschier aufzubehäben.

Zweydreißigsten. Wan sovill wie vermelt eingetragen, mueß im Guet und nach Saimb die Zahl vier und siebzig Massen belaufen. Es wird auch wie gebräuchlich, daß Werkh zum andermahl angegossen, doch wird dieser Noch Saimb nicht gebraucht.

Dreyunddreißigsten. Wirdt daß Läubziger Taig in den Khössel gesotten und alsdan in die Stuben getragen.

Vierunddreißigsten. So nun zu dem Mischen daß Läubziger- oder braune Taig recht, mueß erstens, das Gewürz dan der Riemisch oder weiße Mehl darein so viel khometen gemischt werden.

Fünffunddreißigsten. So es umbgelährt, setz es an ein warmes Orth, damit es das wärmen nit mehr vonethen habe.

Sechsunddreißigsten. Wan man anmischen vill, trage ihm zu den Khössel acht Maß liechten Saimb, auch sovill Wasser, wärm es in einem Khössel, mische die Kübel an wie sonsten, auch den Lotten (?) trage dar zur ihm Sechzehn Maß guetten Saimb und halb sovill Wasser.

Sibenunddreißigsten. Fillet den Khössel an mit altem Wax Wasser daß solches Siede und brieth (brühe) die Prest und den Wax Kübel woll ein und so daß Werkh für einen ganzen Schlag Khöckhet (reicht) so wird ein anderer Jimig (?) darzu gebraucht.

Achtunddreißigsten. Das Wax wird auch zweymal gleich wie sonsten ains, ausgemacht.

Neununddreißigsten. Muß man die (Fürklj unleserlich) so was recht gegangen an den Lotten (unleserlich) stoßen und ain Stund darauf verziechen, ehe man den Anfang mache, biß sie gleich voll der Lotten (?) springen thun.

Vierzigsten. Vor dem Anfang des sießen Lebzelten aufmachen ist daß Läubziger Taig anzugeben, alß zwey Pfund gueten Taig und zwey Pfund Lotten

(Latten?) undereinander in einem Trögl zusamen zehgen (ziehen) gleich wie sonsten einen räſſen (raſſen?) Taig, ist auch von solchen Zwey Pfund zum Geschier aufzubehalten.

Ainundvierzigsten. Khan man in ein jeder Pörret (?) zu der gueten Wahr bey einem Vierling Läubziger Taig; aber zu den Läubzigern, ain halbes Pfund nehmen. Bleibt ain Läubziger Taig übrig, so ist es zur schlechten Wahr zu nemmen.

Es folgt nun eine ganze Reihe farbiger Abbildungen der Lebzeltensorten bezw. in Formen gedruckte Lebkuchenmuster nebst Gewichtsangaben und Erklärungen an die Herren Kommissare, deren Wiedergabe aber hier aus räumlichen Gründen und fachtechnischen Schwierigkeiten wegbleiben sollen. Wer sich dafür interessiert, mag selbe in Münchens Nationalmuseum einsehen. Man sieht, gründlich sind die Herren vorgegangen. Trotz alledem ist die Zeit über die Kleinlebzelter hinweggegangen; denn daß es nur Kleinmeister waren, werden wir aus folgendem ersehen. Das Protokollbuch über die Abrechnungen weist folgendes aus: „Ano 1701 haben hernach vermehlte Maister der Lebzelter (im ganzen Rentambt Bezirk München Altbayern), welche bey der hiesige Stadt der Ladt einverleibt den gebührlichen Jahresschilling von 45 Kr. richtig gemachet." Es folgen 28 Namen von Meistern des Handwerks. Die Lebzelter Knechte hatten 15 Kr. an die Lade zu geben. 1705 waren es 5 Knechte; diese hießen: Ferdinand Zacharl, Christof Möttner, Franz Khölbl, Ferdinand Purchrainer und Antoni Krembs; 1706: 5, 1707: 7, 1709: 7, 1710: 8, 1711: 10, 1712: 7, 1713: 8, 1714: 11, 1715: 5, 1716: 8 Knechte. 1717 waren es 37 Meister und 11 Knechte, 1719 38 Meister und 5 Knechte, 1720 38 Meister und 9 Knechte, 1760 38 Meister und 10 Knechte. (Wahrscheinlich sind in dieser Zeit keine neuen Gerechtigkeiten mehr zugelassen worden.) Nach dieser Zeit fehlen weitere Jahresrechnungen.

Bei der Bezahlung des Jahresschillings von dem Lebzeltergesellen Mathias Dorner, von Gomoren gebürtig, findet sich der Vermerk: „hat neben dem Ignati gearbeitet und mit ihm in Holland gerißt". (Vielleicht stand er im Verdacht, ein Maissener oder Amberger zu sein.)

Aus den Versammlungen des Handwerks finden sich die nachstehenden Protokolle vor:

Den 14. Juny 1634 hat Franz Khölbl Burger und Lebzelter allhier seinen Eheleiblichen Sohn Nammens Franz Khölbl freygesacht und derentwegen zum Handtwerkh die Gebühr erlegt mit 3 Gulden.

*

Nitweniger hat auch Jakob Scheyerl allhie seinen Lehrjung Ferdinand Zacharl freygesagt, derentvillen die Gebühr richtig gemacht mit 9 fl.

*

Den 16 dito hat Herr Mathias Schell Burger und Lebzelter in Stifft Kampten bey dem gehaltenem Handtwerkh vor einem Mitmaister einverleibt und deren Gebühr wie wollen zwar ein frembder Maister 24 fl erlegen soll, hatt man

doch weiller (weil er) selber das Guet Vertrauen zum Handtwerkh traget die Helfte nachgelassen, zur Ladt erlegt mit 12 fl.

*

Protokoll vom 27. July 1767: Herrn Bernhardt Hörl Burger und Lebzelter zu Landsperg Ersucht ein Ehrsames Handtwerkh ihm einen Lehrjung Nammens Georg Mathäus Könnigmann, des Ehrengeachten Herrn Andrä Könnigmann und Maria Theresia dessen Erwänten Ehelich erzeugten Sohn zu Kaufbayern auf die gewöhnliche 4 Jar aufdingen. Gibt paktirtes Lehrgeld 200 fl, wovon 100 fl bei dem Aufdingen und 100 fl innerhalb zwey Jahre zu erlegen. Daß Aufdingen und freysprechen hat der Lehrherr zu bezahlen.

Concluvum: Ist ohne Bedenkhen aufgedingt vorden und erlegt ein Gebühr von 12 fl. Die erbettine Burger sind die Herrn Schädl und Dauer.

*

Protokoll vom 27. July 1767: Herr Johan Michael Arubis, bürgerlicher Lebzelter in Bruck ersucht ein Ehrbares Handwerkh ihm seinen Eheliebhlichen Sohn Nammens Franz Xaver aufzudingen, erlegt sein Gebühr mit 4 fl.

Concluvum wie oben.

*

Protokoll vom 20. März 1768: Herr Bartlum Sedlmeier Burger und Lebzelter in Freysing ersucht ein Ehrsames Handwerkh ihm seinen Lehrjung Namens Aloyßi Eckl weil solcher seine 4 Lehrjar Ehrlich und redlich erlehrnet freyzusprechen.

Concluvum: Weillen solcher seine Lehrjahre fleißig und redlich erstreckhet, ist ohne Bedenkhen freugesprochen worden, erlegt seine Gebühr mit 12 fl.

Wie man sieht, war die Gebührenordnung eine vielseitige, und kommen der Meister eheliebhlichste Söhne stets am billigsten weg. Auch der Wegzug eines Meisters von einem Grenzbezirk in einen andern bereitete gewisse Schwierigkeiten, wie folgendes beweist:

Demnach bei Unserer Hauptlad allhier erschinen, Herr Johan Martin Schelle Burger und Lebzelter von Krundbach, kathol. Religion mit Ihne Bitt Ihme als einen incorporirten Mitmaister bey unserm Handtwerkh aufzunemen. Wenn nun aber Wär, Wie Handtwerkhsherkhomen Ihm in seinem Gesuch gern Willfahrten, auch zur dessen Bestettigung Uns derselbe ein authentisch Aktum oder Lehrbrief, woraus wir ersehen mögen, ob er wie Handtwerkhgebrauch und Herkhomens daß Lebzelter Handtwerkh ordentlich erlehrnet war Weißen wird, deß solle Ihm vor Erlegung der Gebühr in seinem Brachten Willfahret werden, welches wir von unserem Handtwerkh aus attestiren und mit unserem Insiegel bekräftigen wollen.

Augspurg den 10. Dezemb. 1718.

Johanes Haus z. Zeit Obersprechmeister.
Anderas Josef Hamberger z. Zeit Undersprechmeister.

*

Handwerkhsitzung vom 2 Aprill 1696: Hans Thauer Lebzelterkhnecht von Frauen Khiemsen bringt vor Hand an, daß er vorhabens sich zu Friedberg als ain Burger und Lebzelter niderzulassen, bittet daher ihm in der Hauptstatt in dem Rentambt München aufzunemen und einzuverleiben — Wan der Thaurer würdt vorzaigen, daß er bey einem wirklichen Burger aufgenommen, so woll ein Handtwerkh ihm alß den weitteren Beschaid ertheilen.

*

Herr Hans Schwarz vom Bißtum Passau bringt gleichfalls an, daß er gedenkhe sich in Bayern als einen Burger und Lebzelter anzusätzen, bittet daher ihm in der Hauptstatt einzuverleiben. (Erhielt den gleichen Bescheid wie oben.)

Auch die alten Lebzelter hatten schon ihre Verbandstage, allerdings waren sie nur auf einen kleinen Umkreis begrenzt, hatten ihre Landesführer und war ihnen in den Satzungen des Hauptortes eine Richtschnur in ihrer Tätigkeit gegeben. So berichten uns Urkunden, gleichfalls dem Nationalmuseum entnommen, über den Zusammentritt eines solchen Verbandstags:

Aus den Handtwerkhsprotokollen Eines Ehrbaren Handtwerkhs der Lebzelter der churfürstlichen Haupt und Residenzstadt München ano 1694 den 26 Juny an den groß gehaltenen Handtwerkhs und Jahrtag seint folgende Maister dem Handtwerkh erschienen und Erstliche zu Viehrer gewält worden.

Georg Khölbl burger und Lebzelter zum Oberviehrer, den Peter Paul Kaltner zum Unterviehrer, Landtfiehrer seint Mathias Huber des Jung Rhats und Lebzelter zu Freysing, Georg Ertl auch Jung Rhats zu Dachau, Jakob Schyrl, Christoph Däxenpächer, Antoni Ryschl, Veith Lachner, Jakob Schneevogt von Schongau, Leonhard Müller von Schrobenhausen, Johan und Michael Reindl beyde von Tölz, Sebastian Kipfinger von Freysing, Ignati Reitmeier von Pfaffenhausen.

Handwerkhsschluß. (Beschluß.)

Bei solcher Versamblung ist beschlossen worden, daß weil von einem wohledlen Rhat auf getaner Erinnerung ihm auf das weiße Wax 54 und das Gelbe 40 Sh. im Satz gegebenen wurde daryberhin aber von etlichen Handwerkhs zu großer (— unleserlich) ihres ambs Mitmaister sache woll stiller Verkauf worden ist, man von Handwerkhs wegen auf solchen Satz gepürnt halten soll und zwar bei Straf von 1 ℔ Wax. Ein gleiches Beschaffenheit soll es mit den Weißen und Praunen Verkauf haben.

Weitters ist abermahl durchgehends beschlossen worden, daß viel in dem Rentambt München noch etliche Maister behamb, so sich in die churfürstl. Ehrbar, wohllöbl. gnädigst bewilligte Hauptstatt z. München noch nit einkhauf habe, man khan den ienige Khnecht so hieher: oder sonsten zu ainem in der Hauptstatt wirklich einverlaibten Mit Maister khome und bey einem solch noch kein verlaibten Maister zuevor in Arbeit gewest, künftig kein Grueß mehr angenommen werden soll, massen den zur Manutenirung der nit so groß mehr erhaltenen privilegien und außgerichten Hauptstadt man sowoll innere als außer Landts derentville schreiben — und die Abstellung begaren solle.

Hatte nun ein damaliger Jungmeister alles hinter sich, die zeremoniellen Sätze der Lehrlings- und Knechteordnung sowie das äußerst umständliche Meisterstück, so harrten seiner noch andre Bestimmungen, denen er gleichfalls nicht ausweichen konnte, wollte er der Strafen in die „Zunft-Pixen" los sein. Da gab es noch:

8 Punkta

Maßen einem jüngeren angehenden Maister wann er daß erstmal daß Handwerkh besitzt vorzuhalten wie er denen Handwerksatz und Ordnung, nach abgelegten Maistergelt hinfüro noch geben solle.

Erstlich soll ein Maister sich auf allerhandt Fint und Griffel wie schon bestehen mit nicht zu praktiziren anfangen, dadurch einem ganzen und löbl. Handtwerkh nachteilig und schädlich sein sondern soll sich solchergestalt verhalten, wie es einem Ehrlichen Jungen Maister gepürt (gebührt) und zustehet, wie er auch von selbst gern sehen soll, das alles bey altem Handtwerkhsgebrauch, Sätzen und Ordnung in vorigen Wohlstand verbleibe.

Zum Anderen. Waß im Handtwerkh beschlossen und abgeraht, bey sich zu behalten, und nit solches bald in diesem bald in ienem Ort aussagen, damit man nit Ursach finde wegen großer Ungelegenheit und dem löbl. Handtwerkh dadurch sayn nachtheilig wie es leichtlich geschehen khan dem jungen Maister gar beim Obrigkeit seiner Unbedachtsamkeit zueverthlagen. Und wiwoll in den Sätzen nichts ausfiehrlich von den gemelten Punkten begriffen, soll er doch wißen daß allzeit ein löbl Handtwerkh Fueg und Macht im fahl zu Straffen ihme will vorbehalten haben.

Drittens. Wan durch die Fiehrer selbst oder deren Dienstboten von Handtwerkhs wegen etwas anbefohlen wird solle er solches durch sich oder seine Dienstpoten so es kein sonderbares Bedenkhen hat, fleißig dene nachkhome.

Viertens. Van der zum „Hönigkhauf" umsaget, ein oder mehr Maister vergeßet, haben die abwesenten Macht, den zuegesagten Theil zu ihrem Handwerkh zu nehmen und dich im Khauf auszuschließen, ein gleiches Beschaffenheit hat es mit Umbsagung zu dem Handtwerkh und die an statt der Abwesenden die Straf zu erlegen schuldig bist, daß ist auch zu beachten, bei einem freylos oder ainem Hönig Stadl, im fahle solches durch dich oder die Dinnigen, auß Nachläßigkheit oder Vergeßenheit geschehen würde, ist er mit allem Straf würdig, sondern dienigen Maister Fueg und Macht haben, zum Bos zu khommen.

Fünfftens. So auß nachläßig- oder Vergeßenheit zur rechten Stund das Liechtl bey ainer Zusammenkunft durch Dich nit angezündt wurdte und da ain Ober Maister zu spat khommete, bist Du anstatt daran schuldig, die Straff zu erlögen. Ob zwar von diesen wie schon gemelt nichts ausfiehrlich in den Satzungen zu finden, hat es doch im Handwerkh schon durch lange Zeit herogeybten Gebrauch, also seine Macht zu Straffen bhekomme.

Sechstens. Im Falle von den Führern, es sey durch seyn selbst, oder durch die Irigen in aim Handtwerkh anzusagen, oder zu ihnen in das hauß gekhommen, anbefohlen wird und aus Nachläßig- oder Vergeßenheit nit nachkhomte, ist seines Ungehorsambs halber strafffölig.

Sibenten. So es sich zuetrügete, daß einer sich solches weigerte, ihme einbildend, im Tag ain, zwey oder dreymal zum Handtwerkh umbsagen, Contributionsgelt einzubringen und bey Todtfählen nit von Und zur Tragung der Handtwerkhs „Stöckh", Leuchtuch, in das Hauß und Kirchen zu tragen, zu vill war, solcher sein Ungehorsamb's halber nit allein bey dem Handtwerkh zu bestraffen, sondern sogar bey der Obrigkeit zuever khlagen.

Achten. So er die Stangen zu Pfingsten und Donnerstägen (bei Kirchenprozessionen) nit traget und solche stöckhen laßet ist er ohne Straffbenembung der Obrigkeit ein Pfund Wax in's Handtwerkh zu geben schuldig. Vor welchem allen ain ieder zu hieten habe vor Gefrimds (Bestellung?) und darnach herichten (?) von selbst wird obgelegen sein lassen; Khan also verständnißermaßen ebenfalls also von einem woll weißen Ehrsamen Rhat und den Herren Commissarien und geschwornen Büchsnern sich versichern, solch allem fleißig nachzukhomen — geloben.

Haben wir schon aus dem Vorstehenden vernommen, daß auch die Lehrjungen eine ziemlich lange Lehrzeit durchzumachen hatten, so wollen wir aus den Bestimmungen über das Lehrlingswesen von damals nur zwei Punkte herausgreifen, welche uns zeigen, daß der Lehrling von damals Zeit seines Lebens den starren Zunftgesetzen unterworfen war, gleich wie der heutige der schrankenlosen Ausbeutungsluft der Zünftler ausgeliefert ist. Das ist ein beschämendes Zeugnis für die Kultur des zwanzigsten Jahrhunderts.

1. Soll vor Allem ein Lehrjung der katholischen Religion zuegethan sein. Wenn er schon allhiesiges Burgerskhind, muß er von seiner Obrigkeit aus, den Geburtsbrief dem Handtwerkh vorlegen und solcher biß zur Zeit, da er sich vermög einer mitbringenden glaubwürdigen Attestation zu verheyrathen gedenkhet, bey der Handwerkhs-Lad behalten wird.

2. Sonderlich ist es dem Lehrjung obligieret: der Erste im Hauß auf und der Letzt nider zu sein. Nitdestoweniger auch schuldig alle Arbeit sowoll in als außer Hauß zu verrichten.

So ist die alte Zunft der Zuckerbäcker und die der Lebzelter dank der wirtschaftlichen Entwicklung der fortschreitenden Kultur abgestorben. Ueber die Erben der alten Zunft erzählt uns die „Geschichte der Gewerbe Münchens vom Jahre 1848/98" von Herrn Archivrat Ernst v. Destouche wie folgt: „Nachdem, wie schon eingangs dieses Abschnittes gesagt wurde, hat noch in der Mitte des neunzehnten Jahrhunderts ein Gewerbeverein der Konditoren bestanden. Am 25. September 1878 haben die Konditoren eine freie Innung mit Anschluß an den Deutschen Konditorenverband gegründet. Deren erste Vorstandschaft bestand aus den Herren Moritz Weber, Peter Reber (Schriftführer) und August Schenk (Kassierer). Die Statuten erhielten durch Regierungsentschließung vom 7. Juni 1879 die kuratelamtliche Genehmigung. In der ersten Zeit des Bestehens der Innung ging sie schon an die Lösung einer wichtigen Aufgabe: die Lehrlinge von dem Sonntag vormittags stattfindenden Fortbildungsschulunterricht zu befreien. Petitionen an die Schulkommissionen hatten den Erfolg, daß die Innung für den Ausfall für diese Schulstunden Ersatzunterricht leisten mußte. (So war die Ausbeutungsluft an Sonntagen gerettet.) 1884 wurde zu Regensburg ein bayerischer Konditorenverein gegründet. Im Jahre 1885 stellte sich das Bedürfnis heraus, ein Fachorgan zu gründen, welches von dem derzeitigen Innungsvorstand Peter Reber geleitet wurde. Dieses Blatt (heute noch nicht Eigentum der Innung, sondern erblich in der Familie Reber) enthält einen Arbeitsmarkt, welcher schon über 9000 Arbeitsvermittlungen nachweisen kann. (Stellenbesetzungen durch Inseratenarbeitsmarkt kann ein Verlag gar nicht nachweisen.)

Die alten Zünfte sind abgestorben, aber der konservative Charakter der alten Zünftler ist den jungen Zünftlern, zwar etwas filtriert, doch noch immer gut konserviert erhalten geblieben. Wir lachen heute über die weit zurückliegende alte Zünftlerherrlichkeit; unsre Nachkommen werden über die heutigen Zünftler lachen. Die wirtschaftliche Entwicklung läßt sich eben nicht aufhalten, aber die Lehren der Jahrhunderte sind an den Jungen der Zuckerbäcker spurlos vorübergegangen.

Die Entwicklung der Konditoreien Münchens von 1842 bis 1895.

Wenn wir uns im vorigen über den historischen sowie mutmaßlichen Entwicklungsgang der Konditorei zum Gewerbebetrieb im Sinne unsrer heutigen Auffassung unterhalten haben, so sind wir in diesem Abschnitt in der Lage, teils mit ziffernmäßigen Belegen unter Zuhilfenahme alter Adreßbücher, teils durch Umfrage bei alten, langjährig ortsansässigen Berufskollegen sowie an der Hand von selbsterlebten und statistisch niedergelegten Tatsachen eine, allerdings kurze, Zeitepoche der Konditorei in ihrer Entwicklung in München zu schildern. Das im Jahre 1842 erstmals erschienene Adreßbuch ist selbstredend nicht so bequem wie unser heutiges, daß man einen Gewerbetreibenden im Straßenverzeichnis, in Gewerbegruppierungen und unter dem Namen heraussuchen konnte; hier folgte alles im schönsten Kunderbunt: Hartschir A, Riegelhaubenmacherei B, Häringbrater C, Haubenputzerin D usw., so gemütlich zusammengewürfelt, wie sie es vielleicht beim Maibock im Hofbräuhaus waren. Zudem hatte der damalige Druck für unsre Augen etwas Ungewohntes. Kam dann einmal ein großes Tier, vielleicht gar eine Exzellenz mit breiterem Titel, was eine Verschiebung der üblichen Druckzeilen bedingte, so mag es vielleicht passiert sein, daß ein bürgerliches Konditormeisterlein oder ein bürgerlicher Lebzelter trotz größter Aufmerksamkeit den Augen entschlüpfte resp. vielleicht gar von einem fetten Hatschir erdrückt wurde. Der Leser möge daher entschuldigen, wenn von mir eventuell einer übersehen worden ist. Ein damaliger Konditor mehr oder weniger (und auch unsre heutigen gewaltigen Massen in den modernen Zünften) ändert am Gang der Entwicklung nichts; auch ist unser heutiges Adreßbuch in gewissenhafter Aufzählung noch lange nicht fehlerfrei. Selbstverständlich habe ich nur einige Jahrgänge in bestimmten Zeitperioden herausgegriffen, weil auch so der bestimmte Zweck hinreichend erreicht wird. Ab 1880 war das Adreßbuch schon nach Gewerbegruppen geordnet. Auffallend (aber untergeordnet) bleibt nur, warum im Jahre 1870 die Konditoren unter dem Sammelnamen Zuckerbäcker geführt wurden, obwohl vorher und nachher die Bezeichnung Konditor gebraucht wurde.

Die ersten Konditoreien nach dem Adreßbuch im Jahre 1842 waren folgende: Falk, Schranenplatz (jetzt Marienplatz); Fink, Theatinerstraße; Gärtner, Althamereck; Hettig, Schannerstraße; Quante, Mazaristraße; Reiter, Kaufingerstraße; Reßler, Neuhausergasse; Rottenhöfer, Residenzstraße; Schmid, Amalienstraße; Teichlein, Promenadeplatz; Unger, Hofkonditor, Kanalstraße; Wagner, Rosental; ferner die Lebzelter: Ebenböck, Lerchenstraße; Sallinger, Thal; Urban, Sendlingerstraße. Schokoladenfabriken: Schwenkhardt, Salvatorstraße; Reichelt, Proglia, Löwengrube; Volantro, Wagner, Althamereck und Weiß, Pranerstraße. Weiter sind

aufgezählt: zwei Wachszieher, zwei Oblatenbäcker, drei Waffelbäckereien und drei Feinbäckereien sowie zehn Küchelbäcker. Es finden sich ferner: ein Hofmundkoch, ein Hofkoch, ein pensionierter Mundbäcker, Hilari, königlicher Konfektmeister, Raibant, pensionierter Hofkonditor, 13 Mundköche, J. Schafft, königlicher Hofkonditor, Residenz, und ein herrschaftlicher Mundkoch.

Im Jahre 1850 zählte man bereits 16 Konditoren; genannter Schafft vom Jahre 1842 ist als Hofkonditor, Odeonsplatz 2, aufgeführt, wahrscheinlich der Vorfahre vom nachmaligen Café und Conditorei Tamboſi. Schokoladenfabriken sind gezählt sieben und ein Hofschokoladenmacher und Spezereihändler Mayerhofer, Residenzstraße, welcher in der Salvatorstraße auch eine Schokoladenschenke hatte. Eine Schokoladenmacherin Marie Lang existierte 1842 und 1850; ob dieselbe einen selbständigen Gewerbebetrieb hatte oder in einer der bestehenden Fabriken arbeitete, ist nicht festzustellen.

Als Feinbäcker ist bereits ein Andreas Waney gezählt, dessen Bruder Alex in der Burgstraße eine Bäckerei hatte. Küchelbäcker gab es vierzehn, Waffelbäckereien vier, Feinbäckereien zehn, Oblatenbäcker einen.

Als Lebzelter und Wachszieher existierten schon die heute noch bestehenden Geschäfte von Ebenböck, Merz & Gautsch sowie der vom Jahre 1842 her bekannte Sallinger. Ferner waren gemeldet: Hofkonfektmeister Beckmann, Grünewald, Hofkonditorgehilfe, Tannenstraße, und die bereits 1842 bekannten Mundköche und Hofmundköche.

Als Kuriosum für die damalige Zeit darf nicht der Vergessenheit anheimfallen: Ein Herr Mühlbauer, Hofkonditoreistößer, wohnhaft Karlsstraße, dem es damals mangels gestoßenen Zuckers resp. Glasurzuckers, Gewürzen usw. oblag, zu stoßen, zu reiben und zu mahlen — Verrichtungen, die sonst die Kleinkrauter entweder höchst eigenhändig machten oder durch Gehilfen und Lehrlinge besorgen ließen. (Einem aus meiner Lehre (1870) noch in gut bekannter Erinnerung stehenden Geschäft, welches den Feierabend oft erheblich spät hinausrückte, sollte es den nächsten Morgen nicht an den nötigen Rohmaterialien fehlen.) So stieg die Zahl der Konditoren im Jahre 1860 auf 22, 1870 auf 38, 1875 auf 42, 1880 auf 57, 1885 auf 72, 1890 auf 97, 1895 fiel sie auf 89, heute (1908) ist die Zahl 100, bald aufwärts und abwärts steigend, von einigen kommenden und wieder verschwindenden Meisterlein stets umkreist; trotzdem die Segnungen der Zwangsinnungen den Konditoreien eine größere und herrliche Zukunft bringen sollten. Und dies trotz der erheblich sich steigernden Einwohnerzahl, trotz der höheren Lebenslage der verschiedensten Bevölkerungsschichten. Es scheint fast, daß die Konditorei im Verhältnis zur Einwohnerziffer bezüglich der Zahl der Geschäfte die Höchstziffer erreicht hat, am toten Punkt angelangt ist.

In den Jahren von 1850 bis 1860 tritt nach dem Adreßbuch zum ersten Male Konditorei und Café zu einem Betrieb verbunden auf, das Café Tamboſi, nunmehr Café Bauknecht am Odeonsplatz. Erst ein

Jahrzehnt und noch später vermehrten sich diese Konditorei-Cafés: Lutz, Odeonsplatz, Konditorei Hegner (Löweneck), Burgstraße, Brienerbäckerei Finsterwalder folgten. Die Schokoladenfabriken, welche von keiner Bedeutung gewesen sein dürften, gingen bis 1875 ständig retour; sie sind heute noch darauf beschränkt geblieben, für den eigenen Ladenbedarf zu produzieren. Die auswärtige Fabrikindustrie, welche sich alle technischen Verbesserungen zulegte, hatte sich gar bald München als Absatzgebiet gewählt. Wohl eine der ältesten Fabrikverschleißstellen Münchens (die Firma Kyrein & Schöttler für Moser in Stuttgart), Stollwerck, Bierhals-Nürnberg, Kaufleute wie Barbarino & Kiep, Sabadini besorgten den Verschleiß. Auch die Lebkuchenfabriken Münchens konnten mit den Weltmarkt beherrschenden Firmen nicht konkurrieren. Von welcher Gestalt die Münchener Fabriken gewesen sein müssen, darüber braucht man diese nur von 1875 bis 1895 zu kennen, und man kommt zu Schlüssen auf vergangene Zeiten, welche nicht gerade vorteilhaft das Genie der „alten Meister der Zunft" charakterisieren. Von der Produktion moderner Fabrikware, wie solche andre Firmen schon lange auf den Markt warfen, keine Spur oder doch nur ganz minderwertige Nachahmungen. Auch die Lebküchlereien blieben in ihrem Absatz auf den Ort, die nächste Umgebung, auf Meß- und Dultfiranten beschränkt. Die ganzen Fabriken bis zum Jahre 1890 waren Bonbonskochereien, welche damals ortsgebräuchliche, höchst einfache Sorten Walzenwaren fabrizierten, und Lebküchlereien, welche sich mit der Herstellung von Dutzendwaren usw. befaßten. Auch die größten Geschäfte, wie Gärtner und dessen Nachfolger Welker, Klein, Vidacovich und Sorge brachten es auf keine nennenswerte Arbeiterzahl. Keine dieser Firmen besteht mehr. Eine gleiche Sorte von Kleinfabriken schossen nach 1870 wie Pilze aus der Erde; viele dieser Fabrikanten waren gelernte Bäcker und erlernten ihre Kunst bei Vidacovich. Kein besonderer Freund von hohen Arbeitslöhnen, mögen diese Bäckerkandidaten ihm eine billige Arbeitskraft gewesen sein. Es soll nicht der Vergessenheit anheimfallen, daß Vidacovich es war, dessen Stelleninserate in Tageszeitungen die Bedingung stellten: „Verheiratete Gehilfen ausgeschlossen." Kapitalkräftige Unternehmer mit fachtechnischem Weitblick hatten sich am Orte auf die Zuckerwarenindustrie nicht geworfen; kein Wunder daher, wenn auswärtige Firmen, den engherzigen konservativen „Auchfabrikanten" das Absatzgebiet vor der Nase wegschnappten. Die Herren Besitzer der „braunen Sirupbuden", der „Ammoniumklappen", wurden Zwischenhändler der auswärtigen Firmen für die Münchener Krämer, Milchgeschäfte usw.

Eine jede dieser Fabriken hatte ihre „Zuckerweiberl", welche die Waren an ihre Abnehmer verhausierten. Der Transport nach dort geschah mit den primitivsten Fahrzeugen, ausrangierten alten Kinderwagen; auch die Lagerung der an einem Tage nicht abgesetzten Waren in den Wohnungen dieser Zuckerfeen mag den heutigen hygienischen und sanitären

Anforderungen sicher nicht entsprochen haben. Nur einige wenige dieser Buden haben sich noch erhalten. Der modern Denkende wird dieser Industrie keine Träne nachweinen; denn das, was heute die Konfitürengeschäfte dieser auswärtigen Firmen im Gegensatz zu früher bieten, entspricht den Anforderungen der Jetztzeit sicher mehr. Das Flennen (Weinen) unsrer heutigen Innungszünftler über die Konfitürengeschäfte wirkt nur komisch; es gewährt vielmehr einen Genuß, sich in stillen Betrachtungen zu ergehen über die betrübten Lohgerber, denen die Felle fortschwammen. Die so viel verfluchte, im Jahre 1868 eingeführte Gewerbefreiheit hat nicht nur im großen Allgemeinen einen Aufschwung der Zuckerwarenindustrie bewirkt, sondern sie ging auch an den lokalen Münchener Verhältnissen nicht spurlos vorüber. Nicht nur allein dadurch, daß sich die Konditoreien nicht prozentual zur Steigerung der Bevölkerungsziffer vermehrten, sie versetzte auch den „Konditoreien für das Volk", diesen Ammoniumklappen mit ihren Schundwaren, den Todesstoß; die Bäckerkonditorei konnte sich entfalten.

Doch wir müssen noch unsrer Vorfahren in der Mitte des vorigen Jahrhunderts gedenken. Den Arbeitern wird es damals wohl nie oder doch nur gelegentlich gestattet gewesen sein, „Konditorwaren" zu konsumieren; es lag dies an den patriarchalischen Arbeits- und Lohnverhältnissen, die besseren Konditoreiprodukte waren höchstens den Bürgerklassen und höheren Beamten zugänglich. Die „Konditorei für das Volk" mögen wohl ausschließlich die schon damals sehr zahlreichen Küchel, Waffel- und Feinbäckereien betrieben haben. Unter den Feinbäckereien, wie solche das Adreßbuch von 1842 bis 1850 aufweist, darf man sich jedoch keine Feinbäckerei im heutigen Sinne vorstellen, wenn auch manche derselben eine dürftige Verkaufsstelle gehalten haben mögen oder bei Gelegenheit von Wallfahrten, Volksfesten usw. auf fliegenden Ständen ihren Absatz fanden. Die freie Zeit dieser Bäckerinnen (so unterrichtete mich ein 80 Jahre alter Münchener) wurde damit ausgefüllt, daß dieselben bei Hochzeiten, Kindstaufen, Kirchweihen und sonstigen Gelegenheiten aushilfsweise in besseren Bürgerhäusern, bei Herrschaften usw. ihre süße Kunst an den Mann brachten. Welcher Art diese Gebäcke waren, kann man noch heute aus alten Kochbüchern und Rezepten dieser alten meist ausrangierten Kochjungfern entnehmen. Diese Störkonditorinnen, wie man sie nennen darf, sind gewissermaßen (in sinngemäßem Vergleich der damaligen mit den heutigen Verhältnissen) die Vorfahren unsrer Tagkonditoren in Bäckereien gewesen. (Diese Art Gewerbe im Herumziehen, „auf die Stör gehen", war damals sehr üblich; Schuster, Sattler, Glaser gingen in die Lande bezw. Provinzorte hinaus.) Ob auch die ehemaligen Mundköche, herrschaftliche und bürgerliche Mundköche, wie sie sich auch nannten, ihren „Störschwestern" in das Handwerk pfuschten, entzieht sich natürlich unsrer Kenntnis. Tempi passati! Das Aushilfestellenwesen ist auch heute noch gelegentlich üblich, allerdings in andern Formen.

Man vergleiche damit die langsame Entwicklung der reinrassigen Konditoreien, und man wird das Klagegeheul der Zünftler richtig zu taxieren wissen. Diese Umwälzung in der Produktionsform ist aber nur zu begrüßen. Wenn auch die Münchener „Allgemeine Konditorzeitung" in den neunziger Jahren noch schrieb, die Diagnose auf Bäckerkonditorwaren laute auf „billig und schlecht", das Publikum verliere durch den Konsum dieser Waren den ethischen Geschmack, so ist dies nur bedingt richtig. Solchen Schund, wie die bereits genannten „Konditoren für das Volk", die „Ammoniumklappen", lieferten, haben die heutigen 400 Bäckerkonditoreien noch nicht fertiggebracht. (Siehe Antrag München 1895 auf dem Verbandstag zu Nürnberg bezüglich der Verwendung von Leim.) Richtig ist, daß die Kunst in der Konditorei auf das Gros der Bäckerkonditoreien keine Anwendung findet; das ist aber bei den Konsumenten dieser Waren gar nicht nötig, obwohl es auch Bäckereien gibt, welche sich vollwertig unter die Konditorei klassifizieren lassen und manche Schnauferlkonditoreien gegen diese verschwinden. Der Künstlerdünkel der Konditoren hat es fertig gebracht, daß der Massenkonsum von den Bäckern erobert wurde. Hier haben wir ein Stück hygienischer Seite bezüglich des Warenunterschiedes von jetzt gegen früher gezeichnet. Die Erfolge könnten noch größer sein, wenn nicht durch eine verkehrte Zollpolitik die Preise auf Lebensmittel enorm verteuert würden, so daß heute, statt reine Naturprodukte zu verwenden, der Konkurrenzkampf mehr und mehr dazu zwingt, zu billigeren und minder nährwertigen Ersatzmitteln zu greifen. Eine weitere Folge der Entstehung der Bäckerkonditoreien ist (siehe Gründung des Lokalvereins München), daß durch eine günstigere Entlohnung in den Bäckerkonditoreien auch die in Lohnfragen sehr konservativen Herren Konditoren, ob sie wollen oder nicht, tiefer in den Geldbeutel greifen müssen.

War früher die Konditorei ein Luxusgewerbe für die breite Masse des Volkes, so hoben sich mit der Einführung der Gewerbefreiheit Industrie und Gewerbe zu ungeahnter Blüte. Die Arbeiterbewegung setzte allmählich ein, schuf sich durch ihre Organisationen bessere Existenzbedingungen. Die Kaufkraft des Arbeiters hob sich, damit Hand in Hand ging die Forderung der Teilnahme an den Genüssen des Lebens. Die Konditorwaren entwickelten sich mehr und mehr zu einem Bedürfnisartikel, und es ist nicht zu bestreiten, daß die heutige Konditoreibackware unter die nährwerthaltigen, leicht verdaulichen Genußmittel gezählt werden kann. So kam allmählich mit der Einführung der Gewerbefreiheit die Bäckerkonditorei in Schwung. Selbstredend waren die Konditoren nicht sonderlich von dieser neuen Konkurrenz erbaut, doch an der raschen Ausbreitung tragen die Herren selbst schuld. Ueberfüllung des Arbeitsmarktes durch Lehrlingszüchterei und mittelalterliche Löhne trieben die Reservearmee der Gehilfen in die Bäckereien. Bäckermeisterssöhne waren von jeher ein gesuchter Artikel für profithungrige Konditoren. Es wurde nicht nur der Gehilfenlohn erspart, die Volontärgelder der Bäcker waren nicht

zu verachten, das Rezeptbücherschreiben erweiterte die Kenntnisse der Bäcker, durch die Beschäftigung von Konditorgehilfen in Bäckereien eignete sich der und jener etwas an — so konnte sich in wenigen Jahren die Bäckerkonditorei entwickeln. Schon der im Jahre 1850 existierende Feinbäcker Andreas Waney, dessen Bruder Alexander in der Gruftstraße eine Bäckerei betrieb, scheint aus einer solchen Schule hervorgegangen zu sein. Im Jahre 1870 ist erstmals ein Schweizer, Michael jun., genannt, welcher Bäckerkonditorei betrieb; er findet sich im Jahre 1875 aber bereits unter die Konditoreien eingereiht. So ging es mit Riesenschritten vorwärts. 1885 waren 18 Bäckerkonditoreien vorhanden, 1890: 41, 1895: 70; von 1900 an ging die Sache mit Eilschritten vorwärts; die Zahl derselben stieg von da ab auf 220 und bis 1908 auf über 400.

Fünfter Teil.

Das Gesellenleben von der Bildung der Zünfte bis in die neuere Zeit.

Bäckerknecht — Bäckergeselle.

Um vorläufig einen Augenblick bei dem Namen zu verweilen, so wiederholen wir, was bereits bemerkt wurde, daß bei unserm Handwerk der Ausdruck „Geselle" ehedem nicht gebräuchlich war und allgemein durch ganz Deutschland die Bezeichnung „Knecht" galt. Aber auch die Metzger, Schuhmacher, Schmiede und Bader hatten viele Jahrhunderte lang keine Gesellen, sondern nur Knechte. Aufschläger wurden bei den Weißbäckern diejenigen Gesellen genannt, die sich vorzugsweise aufs Brezelbacken verstanden, indem sie die im Kessel aufgesottenen Brezeln (abgebrühten Teig) herauszogen und auf den Schieber schlugen. „Becken-Scheider" wurden jene Gesellen genannt, die vorzugsweise von den Meistern für die Mühlengeschäfte bestimmt waren und die Ausscheidung der verschiedenen Mehlgattungen zu besorgen hatten. Der Rotel der Bäcker zu Zeitz vom Jahre 1660 bestimmt im Artikel 34: „Es soll kein Meister den Becker-Scheider zu der Zeit, wenn er in der Mühle zu mahlen hat, über eine Stunde bei sich aufhalten, damit durch des Scheiders Absein der Meister, so mahlen läßt, nicht gehindert werde, oder Schaden leide."

Die Bezeichnung „Altgeselle" und „Ortenjünger" stand in keiner direkten Beziehung zum Handwerk selbst, sondern zu der Verbindung der Gesellen unter sich selber, von der noch kurz die Rede sein wird.

Die Hauptaufgabe des Gesellenstandes überhaupt war die Wanderschaft, obzwar sie nur Mittel zum Zweck war. Auf einer drei- bis fünfjährigen Wanderschaft sollte der junge, noch einseitig gebildete Bäckerknecht nicht nur Land und Leute kennen lernen, gewohnt werden, sich ehrenvoll in die Lagen zu schicken, wie sie Zeit und Verhältnisse mit sich bringen, also eine Charakterprobe bestehen, sondern er sollte namentlich seine Kenntnisse erweitern, feine und schmackhafte Gebäcke, wie sie in fremden Städten verfertigt wurden, selber machen lernen, mit einem Wort, sich praktisch zum später selbständigen Meister vorbereiten. Das Wanderwesen war aber noch von einer Menge Regeln und Gebräuchen begleitet, die zwar unter fast allen Handwerkern verwandt, dennoch untereinander

immer verschieden, für damaligen Zeiten geeignet erschienen, die Handwerksangehörigkeit zu dokumentieren. Pässe oder gar Wanderbücher gab es noch nicht; der Lehrbrief, die Kundschaft und vielleicht eine Abschrift des Taufzeugnisses als Legitimation rechtlichen Herkommens waren die pergamentenen oder papiernen Beweismittel. Wichtiger als dieses war die Handwerksgewohnheit; wer dieselbe nicht kannte, war kein rechter Bäckerknecht. Gehen wir dieselben nach ihren Hauptmomenten ein wenig durch.

Zog ein Junggesell oder Jungknecht aus, um auf die Wanderschaft zu gehen, so begleiteten ihn die übrigen am Orte arbeitenden Knechte bis in den nächsten Ort, wo noch ein Abschiedstrunk genommen wurde. Gewöhnlich geschah es am Nachmittage, wenn die Arbeit vorüber war. In der vorhergegangenen Bruderschaft oder Gesellenversammlung hatte der Altgeselle gefragt: „Ist einer oder der andre wandermäßig und begehrt das Geleite zum Tor hinaus von mir und allen ehrlichen Knechten, so soll's ihm widerfahren." — Dem auf die Wanderschaft gehenden Bruder wurde sodann ein Gruß an das Handwerk der nächsten Stadt aufgetragen, der gemeiniglich lautete: „Grüße mir Meister und Knechte, soweit das Handwerk redlich ist. Ist's aber nicht redlich, so nimm Geld und Geldeswert und hilf's redlich machen. Ist's aber nicht redlich zu machen, so nimm dein Bündel auf den Rücken, deinen Degen an die Seite und laß Schelm und Diebe sitzen." Man sieht, daß diese Formel sehr alt sein muß, da sie aus den Zeiten herrührt, in welchen es den Handwerksgesellen noch gestattet war, einen Degen zu tragen. Wenn nun ein freier Bursch auf der Herberge einwanderte, dann mußte er sein Bündel oder Felleisen ordentlich aufgeschnallt auf beiden Achseln tragen, die Handschuh in der Linken, den Stock in der Rechten. Wie er in das Haus oder in die Herberge eintrat, mußte er folgenden Gruß bringen: „Guten Tag! Gott ehre das Reich, Gott ehre das Gelag, Gott ehre den Herrn Vater, die Frau Mutter, Brüder und Schwestern und alle frommen Bäckerknechte, wo sie versammelt sein, es sei gleich hier oder anderswo." Wenn er in die Stube getreten und den gleichen Gruß getan hatte, so sprach er die andern Brüder an: „Mit Gunst, Ihr Brüder, wo oder welcher ist der Herr Vater?" War ihm solcher gezeigt, so trat er auf denselben zu mit folgenden Worten: „Mit Gunst, ich will den Herrn Vater gebeten haben, er wolle mich und meine Mitkonsorten beherbergen; wir wollen uns verhalten, wie es frommen Bäckerknechten gebührt und wohl ansteht hier und anderswo." Hatte ihm nun der Herbergsvater zugenickt, so sprach der Geselle ferner: „Mit Gunst, ich will den Herrn Vater gebeten haben, er wolle uns vergönnen, unser Bündel wegzulegen." Darauf legte er sein Felleisen unter die Bank; denn auf den Tisch oder auf die Bank durfte er es nicht bringen. Da trat denn der Herr Vater herzu, holte das Bündel unter der Bank hervor und legte es auf dieselbe. Wollte er nun um Arbeit umschauen

und mit einem Meister sprechen, so bekam er ein Zeichen, welches gemeiniglich an der Wand hing; aber er durfte es nicht ohne weiteres herabnehmen, sondern mußte den Herrn Vater also anreden: „Mit Gunst, wir wollen den Herrn Vater angesprochen haben, er wolle uns vergönnen, das Zeichen zu nehmen, wir wollen bei den Meistern um Arbeit zusprechen.“ Hatte nun einer sich bei den Meistern um Arbeit umgesehen, so lieferte er das Zeichen wieder ab und bedankte sich.

Wenn es Abend werden wollte, so mußte der, welcher zuletzt eingewandert war, zu rechter Zeit um das Bruderbett bitten. Kannte er die Stunde nicht genau, so mußte er die andern fragen: „Mit Gunst, Ihr Brüder, um wieviel Uhr wird hier ums Bruderbett gebeten?“ Hatte er es erfahren, so trat er um die genannte Zeit zum Vater und sagte: „Mit Gunst, ich will den Herrn Vater gebeten haben, er wolle mir und meinen Mitkonsorten vergönnen, in dem frommen Bruderbett zu schlafen, wir wollen uns verhalten, wie es frommen Bäckerknechten gebührt und wohl ansteht, es sei gleich hier oder anderswo.“ Wenn er dann schlafen gehen wollte, sprach er: „Mit Gunst, daß ich mag in der frommen Brüder Schlafkammer gehen; mit Gunst, daß ich mich mag ausziehen von oben bis unten und von unten bis oben; mit Gunst, daß ich mag in der frommen Brüder Bett schlafen.“ Zu Winterszeiten durfte ein Bäckerknecht sich nicht vor 8 Uhr und im Sommer nicht vor 9 Uhr ins Bruderbett legen; auch durfte er nichts Unreines an seinem Leibe haben und nicht länger liegen bleiben als bis morgens 6 Uhr, sowie er die Kleider nicht nahe ans Bett legen durfte. Wenn man einen sauberen Brudertisch halten wollte, mußte man den Herrn Vater also darum ansprechen: „Mit Gunst, ich will den Herrn Vater gebeten haben, er wolle mir und meinen Mitkonsorten vergönnen, einen sauberen Brudertisch zu halten, wir wollen uns verhalten usw.“ Hatte er die Erlaubnis erhalten, so mußten alle Bäckerknechte zur Stube hinausgehen, die Tür zumachen, sodann einer nach dem andern wieder hereinkommen, den Hut in der Rechten, die Handschuhe in der linken Hand tragend, den Gruß sagen und daran anknüpfen: „Mit Gunst, Ihr frommen Brüder jung und alt, Ihr werdet Euch ziemlich zu erinnern wissen, daß wir den Herrn Vater angesprochen haben, einen frommen Brudertisch zu halten. Dieweil uns der Herr Vater einen solchen vergönnt und zugelassen hat, das Böse zu strafen, das Gute fortzupflanzen, also will ich die Umfrage tun: Mit Gunst zum ersten Male, ist ein guter Bruder da, der wider mich oder einen andern Bruder etwas zu klagen oder zu gedenken weiß, der trete vor den frommen Brudertisch, bringe sein Wort ordentlich weise und mit Bescheidenheit vor, es solle ihm verholfen werden, wie mir oder einem andern Bruder ist geholfen worden!“ War nun einer da, der gegen einen andern etwas zu klagen hatte, so sprach er: „Mit Gunst stehe ich auf“, trat dann vor den Tisch und fuhr fort: „Mit Gunst, Ihr frommen Brüder, jung und alt, ich will Euch das zu erkennen geben, ob es dieses

Handwerksbrauch und Gewohnheit ist (und nun brachte er seine Klage vor), dies und das zu tun". Darauf sagte der, welcher das Wort führte: „Mit Gunst, Du mußt den Bruder namhaft machen, wer er ist." Alsdann sprach der Kläger zu dem Beklagten gewendet: „Mit Gunst, Bruder, Du bist's!" Darauf sprach der Beklagte: „Mit Gunst", stand auf und trat vor den Tisch, und wenn er überführt wurde oder sein Vergehen selbst eingestand, mußten er und sein Ankläger abtreten, bis sie wieder hereingerufen wurden. War nun über den Fall genügend beraten und entschieden worden, so mußte der Beklagte zuerst in die Stube treten, den Gruß sprechen und hinzufügen: „Mit Gunst, haben sich die frommen Brüder beraten, mir zu Nutz und ohne Schaden, das wäre mir lieb, zu erfahren." Darauf wurde beiden Parteien das Urteil publiziert, welches eine geringe Strafe festsetzte, und darauf in Bier oder Wein, wie es eben landesüblich, vertrunken. Während nun das „Strafbier" herumgetrunken wurde, waren eine Menge von nichtssagenden Zeremonien zu beachten, die heutzutage aber gänzlich abgekommen sind. War es mit dem Trunk zu Ende, so geschah die Abdankung mit den Worten: „Mit Gunst, Ihr frommen Brüder, jung und alt, Ihr werdet Euch gutermaßen zu erinnern wissen, daß wir heutigestags haben einen sauberen Brudertisch gehalten und frommer Brüder Strafbier getrunken. Weil nunmehro die Zeit verflossen, und frommer Brüder Strafbier genossen, und nicht vergossen, so wollen wir auf diesmal einen frischen und fröhlichen Feierabend machen. Wir wollen aber zuvor ehren Gott den Allmächtigen, darnach den Herrn Vater, die Frau Mutter, die Brüder und Schwestern, und es ehre ein guter Bruder den andern; werden wir das tun, so werden wir alle wohlfahren im Namen Gottes des Vaters, des Sohnes und des heiligen Geistes; wer will weiter trinken, der lasse weiter klingen, mein Pfennig sein Gesell."

Bei dieser Gelegenheit wollen wir eines Schreibens des Königs Friedrich von Preußen gedenken, mit welchem er am 12. Februar 1703 seinen Reichstagsgesandten in Regensburg instruierte. In demselben werden die oben gedachten Worte des Handwerksgrußes und noch anderes angeführt, in denen der Name Gottes genannt wird; darauf heißt es weiter: „Wie nun solches ein großer Mißbrauch und Entheiligung des Namens Gottes ist, welcher auch in den allwichtigsten Sachen nicht anders als mit Furcht und Ehrbarkeit gebrauchet werden soll; da man hingegen bei solchen Zusammenkünften bald nach jetzt erwähnten Formalien zu dem Saufen schreitet; also sind wir Willens, selbige in unserem Lande abzuschaffen, zumahlen da viel christliche Herzen dadurch skandalirt und geärgert werden. Wir begreifen aber wohl, das weil solche überal Gewohnheiten in dem ganzen römischen Reiche hergebracht, es denen aus unseren Landen in das Reich wandernden Gesellen zum Vorwurf gedeyhen: Ihnen auch gar die Innung möchte diffikultiert werden; weshalb wir euch hiermit denn allergnädigst anbefehlen, mit anderen Städten bei der

dortigen Reichsverwaltung daraus zu communiren, daß solche ärgerliche und lästige Formalien durch ein Reichs-Conclusum verbothen werden mögen, welches verhoffentlich um so weniger Schwierigkeiten haben wird, weilen die Ehre des großen Gottes dadurch gerettet und dem Publico nicht geschadet wird, die Bäcker auch sich eines anderen anständigen Grußes und Formalien vereinigen können usw."

Wenn Handwerksgesellen in Frankfurt arbeiten wollten, so mußten sie in den ersten 14 Tagen von ihrem Meister auf den Römer geführt werden und dort den Geselleneid ablegen. Alle Vierteljahre ernannten sie zwei Büchsen- und zwei Rechenmeister, und von diesen gingen alle Quartale die ältesten ab und wurden neue gewählt. Alle vier Wochen durften sie ein „Gebot" anstellen, jedoch ohne Beisein der geschworenen Meister nicht zusammen kommen. Auf der Stube, wo sie zusammenkamen, hatten sie zwei Läden oder Kisten, darinnen ihre Artikelbücher, Büchsen und Flaschen, Kannen und Willkommen aufbewahrt wurden. In den Artikelbüchern waren, wie fast in allen Orten, die Strafen festgesetzt, die der zu zahlen hatte, welcher sich mit Scheltworten gegen andre verging oder irgend jemand an seinem Leibe schädigte oder beim „Gebot" nicht erschien. Wenn man einen armen Sünder hinaus auf das Hochgericht führte, so durfte kein Geselle bei hoher Strafe im Backkleid hinauslaufen, noch ohne Stock. Kein Bäckergeselle durfte auf offenen Plätzen an den Tischen spielen, und was er zur Erhaltung der Spitalstelle zu geben schuldig war, das mußte er bei Strafe genau auf den Tag erlegen. Im übrigen galt beim Auf- und Losdingen sowie beim Meisterwerden das, was allerorts üblich war.

Bei unserm Handwerk scheint die Wanderschaft nie so allgemein und umfangreich gewesen zu sein wie bei andern Professionen, und wir haben wohl noch heutigestags gar oft die Beweise, daß ganz tüchtige Meister höchstens in drei oder vier benachbarten Städten gearbeitet haben. Ziemlich allgemein übliche Zunftregel war es, daß ein Bäckerknecht, welcher ohne hinlängliche Ursache einem Meister zwischen dem Ziel aus dem Dienste ging, ohne Bewilligung des ersten Meisters bei keinem andern desselben Ortes eintreten durfte. Im Württembergischen kostete es 45 kr Strafe für den Meister und für den Knecht.

Unredlichkeit des Bäckerknechtes war nicht nur Grund, denselben sofort aus dem Dienste zu entlassen, sondern nach altem Uebereinkommen durfte ein solcher gar nicht mehr in der Stadt bleiben, und die Meister mancher Städte hatten ein gegenseitiges Bündnis zum gegenseitigen Schutz und Trutz geschlossen, keinem unredlichen Gesellen Arbeit zu geben. Ein solches bestand im vierzehnten Jahrhundert zwischen den Städten Braunschweig, Hildesheim, Goslar und Helmstedt. In einem Schreiben an die Bäcker in Hannover heißt es: „vnd welk Knecht scadede vnd fines heren gut nicht so rechte bewarede in der mölen oder in Bakhus, des Knechtes denst willen we to Brunswic enberen vnde willet dat enbeden (entbieten, wissen lassen) in dieſe vorbenömden stede."

Das Wesen der Gesellenbruderschaft scheint während des Mittelalters bei unserm Handwerk nicht gleichmäßig in allen Ländern ausgebildet gewesen zu sein. Viele Stellen deuten darauf hin, daß in manchen Städten den Gesellen nur zugestanden war, ihre Quartalsversammlungen zu halten, in denselben aufzulegen und sich jeder weiteren, nicht direkt zum Handwerk gehörigen Beziehungen zu enthalten. An andern Orten dagegen hatten sich ihre Verbindungen soweit ausgedehnt und organisiert, daß sie in ziemlich reichem Maße Strafen verhängen konnten, also ihre Privatjustizpflege hatten. So z. B. nach der Bäckergesellenordnung von Naumburg von 1481; dort wählten sie alle halbe Jahre aus ihrer Mitte vier Altknechte, von denen es an einer Stelle heißt: „Und wenn sie die vier Gesellen gekohren haben, so sollen und wollen denn alle Gesellen denselben, und sonderlich, wenn sie besandt würden, auch sonst, was Innung und Handwerk betrifft, gehorsam sein und sich in allen ziemlichen Dingen nach ihnen richten. Wer das aber nicht thäte und ungehorsam erfunden würde, soll das mit einem neuen Groschen gangbarer Münze verwandeln (büßen) usw." Indes gab es eine höhere Instanz: die Meister des Gewerks, bei denen der Geselle sich beschweren konnte, wenn die auferlegte Buße ihm zu hoch erschien. Starb dann endlich aus der Bruderschaft ein ehrbares Mitglied, so wurde dasselbe aus den Mitteln und durch die Genossen der Bruderschaft zur Erde bestattet. In Naumburg galt nach der soeben angeführten Ordnung: „So jemand aus der Gesellschaft Todes halber abgehen sollte und verscheiden würde, daß alsdann die anderen, die in solcher Bruderschaft wären, Mann und Weib, Knechte und Mägde (letztere jedenfalls der Meister Mägde) der Leichen zum Grabe folgen, auch zur Seelen-Messen seyn, und um des Verschiedenen Seelen-Seligkeit willen sein Opfer thun solle. Wer aber unter ihnen die Leiche, so man die aus dem Hause bracht hätte, versäumete oder nicht opferte, derselbe oder dieselben sollen zween Groschen, ein halb Pfund Wachs der Bruderschaft zur Buße geben."

Georg Schanz schreibt in seinem Werke „Zur Geschichte der Deutschen Gesellenverbände" über Bäcker-, Müller- und Metzgerknechte:

„Was die Bäcker, Metzger und Müller anbelangt, so wissen wir, daß diese sehr frühe der Hörigkeit sich entzogen und ihr Gewerbe zu denjenigen gehörte, die am frühesten in den Städten Bedeutung erlangten, und bei denen auch wohl am frühesten die Reduzierung des Gewerbes auf ein Haus eintrat. Doch ist in der Mitte des vierzehnten Jahrhunderts noch keine völlige Trennung innerhalb des Gewerbes erfolgt. 1352 verabredeten sich noch mittelrheinische Bäckermeister, um die Gesellen in ihrer bisherigen Unterordnung zu halten, und in Danzig haben die Fleischerknechte noch nicht die Macht, die Schranken zu durchbrechen, und wird denselben ausdrücklich kein Recht zugestanden, „Bruderbier" zu trinken. Um so mehr muß man sich wundern, daß die Müllerknechte ebenda im Jahre 1365 ein Statut ureigenster Schöpfung aufstellten. Woher kommt

das? Ich erkläre mir es daraus, daß der Bann der großen Mühle dem Konthur Niclas zustand, der die Mühle bloß durch die Knechte betreiben ließ. Das Verhältnis der Knechte zueinander bedurfte somit einer Regelung, und die von ihnen getroffenen Bestimmungen vertreten somit gleichsam eine Zunftrolle.

(Kaum richtig ist die Ansicht Wackernagels [Werkstattfehden in Fauchers Viertelj. 1867, IIII. S. 83], wonach die Müllerknechte, als einem unehrlichen Gewerbe angehörend, die Satzungen aufgestellt hätten, weil sie von den andern Gewerben nicht als gleichberechtigt angesehen worden seien. Auch in Ulm standen die Knechte der Spitalmühle ursprünglich [vor 1849] gar nicht und später nur teilweise unter der Zunft, und letztere beklagte sich darum wiederholt [1489 und 1499] über die Spitalmühle; namentlich wollte die Zunft der Müller nicht dulden, daß die Knechte und der Karrenführer der Spitalmühle den Kunden sich gefällig erwiesen, und z. B. letzterer „under dem kornhaus den lewten ir seck aufhub, einschüte auch auffatzte und anders handelte, das wider ir ordnung und gebott und inen unleydlich were". Der Rat erkannte, daß die Zunft zwar das moralische Verhalten der Spitalknechte überwachen solle, aber ihnen keine Vorschriften bezüglich der Arbeit auferlegen dürfe [zweites Gesetzbuch 199b des Ulmer Stadtarchivs]).

Die Ansicht findet eine weitere Bestätigung darin, daß unter den zünftigen und nicht zünftigen Gewerben, welche nach Hirsch um das Jahr 1454 vorhanden waren, eine Zunft von Müllermeistern fehlte. Darum die vielen Arbeitsbestimmungen, darum kein Wort von einem Meister, daher „der von autonomem Selbstbewußtsein strotzende Eingang". Ganz ähnlich war die Sachlage im Mittelalter bei den Brauern; die Braugerechtigkeit stand den Besitzern gewisser Häuser zu, das Braugeschäft aber wurde nur von Knechten besorgt, die z. B. in Hamburg wie eine Zunft organisiert waren, eine Bruderschaft mit vier lebenslänglich gewählten Vorständen (vier Alten) bildeten, außerdem einen höchsten Vorsteher, den Baumträger, und noch andere Würdenträger hatten und sehr merkwürdige Gewohnheiten entwickelten. Besonders verdient ihr Fest, der Höge, von allen mittelalterlichen Gesellenfesten die genaueste Beachtung. Während desselben übten sie die ausgedehnteste Selbstregierung, wie ihr Högegesetz beweist. Im fünfzehnten Jahrhundert sind Bruderschaften und Gesellenschaften in den fraglichen Gewerben durchaus gang und gäbe und gelangten teilweise zu großer Macht. In Speyer findet sich eine Konfirmation der im Jahre 1410 gestifteten Bruderschafts- und der vor 1411 geschlossenen Gesellenschaftsordnung; dieses Aktenstück ist wegen der gleichzeitigen Redaktion der Statuten beider Organisationsformen besonders wertvoll. Nirgends können wir die Aufgaben der kirchlichen Bruderschaft und der weltlichen Gesellenschaft deutlicher voneinander unterscheiden als hier. Um die nämliche Zeit, vielleicht noch früher, hatten die Brotbäckerknechte in Freiburg sich zusammengeschlossen; nicht erst 1465, wie Schreiber in seiner

Geschichte Freiburgs, Bd. 4, S. 277, behauptet, ist die Bruderschaft gestiftet worden; vielmehr haben wir Urkunden, die beweisen, daß schon vor 1419 die Bruderschaft existierte; denn in dem besagten Jahre beschloß sie in einer Versammlung, mit den Pflegern des Spitals wegen zweier Gräber zu unterhandeln. 1420 nahm sie eine neue Abfassung der Bruderschaftsordnung vor, unterließ aber, die Beiträge, die der einzelne leisten sollte, genau zu fixieren. Aus diesem Mangel scheinen sehr bald Differenzen erwachsen zu sein, und darum sah sich die Korporation veranlaßt, 1465 die Beitragspflicht genau vorzuschreiben und die betreffende Urkunde vom Bürgermeister bestätigen zu lassen."

Mit den Bäckern standen sehr oft in enger Verbindung die Müller, ja, nicht selten war das Müllergewerbe vom Bäckerhandwerk noch gar nicht abgetrennt, oder es hatten sich hie und da, z. B. in Basel, eine Menge Verpflichtungen des einen Handwerks gegen das andre erhalten, die ihre ungezwungene Erklärung nur in der ehemaligen Vereinigung der beiden Handwerke findet. Die Bäcker- und Müllerknechte bilden darum oft eine Korporation wie in Speyer. In Freiburg waren die Müllerknechte zwar selbständig, ihre Bruderschaftsordnung ist aber wörtlich der der Bäckerknechte nachgebildet, mit Ausnahme einiger Bestimmungen. Nach diesen ist die Größe des zu leistenden Beitrags gleich an die Spitze gestellt, ferner den Knechten verboten, einen neuen Aufsatz gegen die Meister zu machen, ihnen in der Abhaltung von Versammlungen Beschränkung auferlegt, den einzelnen der Rekurs vom Gesellengericht an die Meister möglich gemacht, lauter Beweise, wie schon nach Verlauf von wenigen Jahren den Meistern die Macht der Gesellen Furcht eingeflößt hatte. Dieser Bruderschaftsbrief, der nach mehr als 200 Jahren noch in der Erinnerung lebte, erfuhr 1606 eine neue Redaktion. Dieselbe verdient besondere Beachtung deswegen, weil sie einen Typus für die Umwandlung einer kirchlichen Bruderschaft mit Beibehaltung und Verschärfung des religiösen Charakters gibt. Während in den Städten, die von der Reformation direkt oder indirekt berührt wurden, die Bruderschaft ganz in den Hintergrund tritt und von der Gesellenschaft verschlungen wird, hat sie sich in dem katholischen Freiburg, wie es scheint, neben der Gesellenschaft noch mehr entwickelt und zu einer ungeheuren Breite und Veräußerlichung geführt. Eben wegen dieser ausgeprägten kirchlichen Tendenz (nur einige statutarische Bestimmungen, wie §§ 26 bis 36, stimmen mit den bei den Gesellenschaften zu dieser Zeit üblichen überein) umfaßt die Bruderschaft auch die Meister und steht, wie aus den Zusätzen von 1684 zu schließen, ganz unter dem Einfluß der Geistlichkeit.

Am Anfang des fünfzehnten Jahrhunderts waren wohl auch die Metzgerknechte in Freiburg in Vereinigung getreten; denn aus den Verordnungen von 1462 bis 1496 ist bereits eine deutliche Reaktion gegen dieselben ersichtlich. Der Zunftmeister soll über alle ihre Verhältnisse wachen, in Lohnstreitigkeiten entscheiden, kein Dingen eines Knechts ohne

sein Beisein erlauben, in eigener Person ihren Versammlungen beiwohnen. In Landau machen die Bäcker- und Müllerknechte 1432 sogar Miene, militärisch aufzutreten; denn sie stecken am Sonntag aus ihrer Herberge ein Banner aus und können erst durch Gefangennahme und Einsperren wieder zum Gehorsam gebracht werden, müssen aber auf Bitte der mit Arbeit überhäuften Meister und gegen das eidliche Versprechen, in Zukunft jede Feindschaft und Widerspenstigkeit zu lassen, freigegeben werden. Im Elsaß sind um diese Zeit die Bäckerknechte allenthalben organisiert; zwar liegt nur von Schlettstadt ein durch Notizen über das Vermögen interessanter Bruderschaftsbrief vor. Wir werden aber bald Gelegenheit haben, von der Macht der Bäckerknechte im Elsaß uns zu überzeugen.

Der große Streit der Colmarer Bäckerknechte.

Ueber diesen außerordentlich erbittert geführten und langwierigen Kampf unsrer Kollegen in Colmar im Elsaß berichtet Georg Schanz ausführlich, und geben wir seine diesbezüglichen Ausführungen fast vollständig wieder:

1. Dienstag vor dem Feste der Heimsuchung, den 30. Juni 1495, erschienen vor dem Vogt, Schultheiß, Meister und Rat von Oberbergheim, zwei streitende Parteien, nämlich der Magistrat und Rat der Stadt Colmar einerseits und 29 Bäckerknechte derselben Stadt anderseits.

Der Sachverhalt war nach der Anklage der Stadt Colmar etwa folgender: Die Bäckerknechte zu Colmar pflegten seit alters her am Fronleichnamstage das Allerheiligste zu begleiten, da sie die kostbarsten Kerzen hatten; nun aber hatten sich die „Grautücher", die „Karcher" und die „Bader" noch kostbarere Kerzen angeschafft, und die Stiftsherren erlaubten infolgedessen auch diesen, neben dem heiligen Sakrament einherzuschreiten. Die Bäckerknechte, dadurch erbittert, verweigerten die Teilnahme an der Prozession und entflohen; die Stadt aber ließ einige einsperren und stellte für diesmal den Frieden wieder her. Als das nächste Fronleichnamsfest wieder herannahte und die Angelegenheit wieder zur Sprache kam, verwendete sich der Magistrat bei den Stiftsherren und bat sie, auch die Bäckerknechte im Stift zuzulassen, er wurde aber abgewiesen. Der Rat machte nun den Knechten verschiedene Vorschläge; diese aber baten um die Erlaubnis, ihre Kerzen verkaufen zu dürfen, was ihnen gewährt ward, und versprachen, sich ruhig zu verhalten; nichtsdestoweniger verließen sie vereinigt die Backhäuser ihrer Herren und gingen am Abend nach ausgegangenem Feuer aus der Stadt, nicht aber durch die Tore, sondern indem sie das Wasser bei einer Mühle passierten. Wegen dieses Vergehens und der dadurch begangenen Verletzung eines geleisteten Eides, wonach sie versprachen, der Stadt „nutz und ere zu fürdern vnd zu werben, iren schaden zu warnen vnd zu wenden" und alle Streitigkeiten

vor dem Stadtgericht auszutragen, hält die Stadt Colmar die Knechte für schuldig und bittet das Gericht zu Oberbergheim, wohin sich die Bäcker wegen des dieser Stadt verliehenen Asylrechtes geflüchtet hatten, die Knechte zum Schadenersatz zu verurteilen.

Die Bäckerknechte aber erließen darauf folgende Rechtfertigung: „Wir haben," sagen sie, „die im Namen der Stadt Colmar gegen uns vorgebrachte Klage vernommen, wonach wir unser Versprechen und Eide mit Füßen getreten hätten und darum zum Schadenersatz verpflichtet seien. Die Anklage erzählt es im Detail. Aber wir hoffen, daß man es in aller Wahrheit erkennen wird, daß wir uns betragen haben, wie es einem wackeren Gesellen geziemt. Um das hohe Gericht besser mit dem Verlauf des Streites bekannt zu machen, sind einige vorläufige Erklärungen nötig. Die Bäckergesellen haben zu Colmar wie anderswo eine Bruderschaft, gegen welche sie vor allem die Verpflichtung übernehmen, ihre herkömmlichen Rechte und Privilegien zu verteidigen. Nun hatte aber seit Menschengedenken diese allerälteste Bruderschaft das Recht, vor und nach dem heiligen Sakrament zu gehen. Aber vor einiger Zeit haben „die von Colmar" uns zu veranlassen gesucht, unsern Rang andern Gesellen einzuräumen, die schönere Kerzen hatten, sicherten uns aber jedesmal zu, daß wir in unser Recht wieder eintreten dürften an dem Tage, wo wir andre Kerzen haben würden. Daraufhin haben wir uns schwerlich angegriffen und uns vier Kerzen zu 120 Gulden gekauft, und demzufolge haben wir unsern Rang wieder erlangt; nun aber haben die Bader auch eine Bruderschaft, wegen der wir vorher beim Rate zu Colmar erscheinen mußten. Es ward erkannt, daß wir unsern herkömmlichen Platz wieder erhalten würden, und wir erwarteten, wie billig, in diesem Rechte geschützt zu werden, als neulich vor dem letzten Fronleichnamstage die Angelegenheit neuerdings vor den Rat gebracht wurde. Man erklärte uns, die Sache sei unmöglich. Wir enthielten uns jeder Erklärung, bekamen aber alle möglichen Vorschläge zu hören, die durch diese unverdiente Bevorzugung hervorgerufen waren, und wir fühlten uns schwer beleidigt. Wir vereinigten uns dann in einem Kloster, um über eine neue Vorstellung und Wiederherstellung unsrer Ehre zu beraten. Aber mitten darin wurden wir offiziell benachrichtigt, daß wir uns zu trennen hätten. Aus Furcht aber, wie ehedem ins Gefängnis geworfen zu werden, verließen wir die Stadt, und damit glauben wir nicht schlecht gehandelt zu haben. Nichtsdestoweniger haben nach unsrer Entfernung „die von Colmar" uns dieser Tage öffentlich durch den Stadtschreiber nach gegebenem Glockenzeichen „usgerufft", zunächst alle zusammen und dann noch jeden einzelnen beim Namen, da wir treulos gegen unsre Meister und meineidig gegen die Stadt gewesen seien. — Der Wortlaut des Aufrufs ist Merklen unbekannt, eine Abschrift desselben fanden wir im Straßburger Archiv [Lad. II Nr. 12 a], die wir im folgenden wiedergeben wollen: „Der usrüff zü Colmer. Meister und rat tunt meniglich

verkunden, dem noch und sich die brotbeckhknechte, so münzemole den meisten allhie gedient, uber und wider ir eyde und glübde von der statt entrinnet one uffrecht erber ursach, anders sich in worheit so das zu rechtfertigung kompt nyemer erfinden, domit das nit mangel' an brote, das dann alle brotbeckher und meniglich, wem das gelegen, tegelich so vil und dick einem jeden gelegen wißbrot, beckenbrot, symmelmele, rollemele und grieß allhir in markte füren und verkousen mögen: so lane unz der rat das widder abverkündet, hienach habe sich meniglich zu richen." (Er enthält also die Namen nicht, wie die Bäckerknechte fälschlich behaupten.) — Diese Maßregel hat uns gerechterweise betrübt und stellt die unserthalb getroffenen Maßregeln des Rats ins rechte Licht; denn man ging vor ohne jede Erörterung und Untersuchung. Wir müssen noch hinzugefügt haben, daß wir am vollen Tage und nicht unter dem Deckmantel der nächtlichen Dunkelheit entwichen sind, wie man uns vorwirft. Was aber die Meister anbelangt, so haben sich dieselben keineswegs über uns zu beklagen, weil wir alle ihre Interessen gewahrt haben, und sie an diesem Tage nicht zu backen brauchten. Wollten sie sich aber über uns beklagen, so würde es uns ein leichtes sein, ihnen eine genügende Antwort zu geben. In unserm Geschäft werden wir nämlich wöchentlich bezahlt, und derjenige, der nicht bei seinem Meister bleiben will, kann jederzeit ihn verlassen, wofern er nur der Zunft und der Bruderschaft eine Strafe zahlt, welche aber die Stadt gar nichts angeht. Ebenso verpflichtet der Eid, den jeder der Stadt leistet, nur so lange, als der Betreffende zu Colmar bleibt. Wir hoffen also, daß die Stadt mit ihrer Klage abgewiesen und zu den Kosten verurteilt werden wird."

Aus den bisherigen Darstellungen dürfte man einen klaren Einblick in den Sachverhalt und den beiderseitigen Standpunkt erhalten haben. Bewundernswert ist das Geschick, mit welchem die Knechte für ihre Rechte einstehen, und mit welchem sie ihrer Sache eine ganz neue Wendung geben durch Herbeiziehung des Aufrufs, durch den sie für meineidig erklärt worden seien. Beide Parteien machten noch eine Duplik, die Bäckerknechte sogar eine Triplik, und entwickelten in derselben eine immer größere Spitzfindigkeit, ohne daß sie an Tatsachen etwas Neues noch hinzubringen.

Nachdem Vogt, Schultheiß, Meister und Rat von Bergheim vergebens zu vermitteln versucht hatten, fällten sie am 6. November 1495 folgendes Urteil: „Die Gesellen haben, weil sie gegen den Eid und die Satzungen der Stadt Colmar nicht durch die Tore, sondern heimlich sich entfernt haben, schlecht gehandelt, und wird jeder zu drei Pfund alter Basler Pfennige verurteilt, von denen aber, die den Eid nicht geschworen haben, jeder zu einem halben Gulden. Die Stadt Colmar hat Unrecht getan, weil sie ohne vorangehende Untersuchung die Bäckerknechte hat ausrufen lassen und keinen Unterschied gemacht hat zwischen denen, die den Eid geschworen, und denen, die ihn nicht geschworen haben. Darum wird sie

zu den Kosten verurteilt. Die Knechte sollen von den Meistern und der regierenden Obrigkeit als „an iren eiden, eren und glimpf in alleweg unverletzt" betrachtet werden". — (Nach meinen Recherchen im Colmarer Archiv hatten sechzehn geschworen, neun hatten nicht geschworen, bei vieren wissen es die Meister nicht; die Knechte waren so verteilt, daß sechzehn Meister je einen Knecht, fünf Meister je zwei und ein Meister drei Knechte beschäftigte).

2. Da Bergheim nicht zu den unter einem kaiserlichen Amtmann stehenden zehn österreichischen Städten gehörte, so konnten die Bäckerknechte noch an das königliche Hofgericht in Ensisheim appellieren. Am 15. Januar 1496 erschienen vor dem Obristhauptmann und Landvogt Kaspar fünf Knechte und erklärten sich mit dem Urteil unzufrieden und verlangten insbesondere, „das man wiederumb an die glock schlug und Inen da Ir Ere widergeb", da ja das Urteil ausdrücklich erkläre, daß sie darin unverletzt sein sollten. — (Die Stadt scheint, von der Appellation in Kenntnis gesetzt, zur Vermeidung weiterer Unkosten einen Vergleich versucht zu haben; wenigstens fand ich noch das Konzept eines solchen im Colmarer Archiv. Danach sollen die Brotbäckerknechte in Sachen der Prozession den jeweiligen Anordnungen der Regenten und Oberen der Stadt Colmar gehorsam, der Aufruf sollte vergessen und niemands Ehre verletzt sein und die Kosten jeder Teil selbst tragen).

Der Advokat von Colmar lehnt wiederholt jede Schuld von seiten der Stadt ab; die Rangordnung sei Sache des Stifts, die Knechte hätten das Reglement, welches Straßburg und Colmar miteinander getroffen, übertreten; im Ausruf seien die Knechte mit Namen genannt worden, diejenigen aber, die den Eid geleistet, seien nicht weniger schuldig, da sie sich mit den andern vereinigt und noch andre Gesellen veranlaßt hätten, nicht in Colmar zu dienen. Nach einer Gegenerklärung von seiten der Knechte und einer nochmaligen von seiten der Stadt ward von den „reten so uf datum dis briefs by verhör der sach gesessen und nach rat anderer kuniglicher reten alle mit namen bestympt zu reht erkant, daß zu Bergheim wolgesprochen und darvon übel geappellirt sy".

3. Die Bäckerknechte unterwarfen sich auch diesem Urteil nicht, appellierten vielmehr zum dritten Male und zwar an des heiligen Reiches Kammergericht zu Frankfurt (nicht Speyer oder Rottweil wie Merklen glaubt). Ein Recht zu dieser Appellation stand ihnen nicht zu und war ihnen auch vom Landvogt und von den Räten des Hofgerichtes zu Ensisheim bestritten worden. In einem von mir vorgefundenen Schreiben an das Kammergericht zu Frankfurt (1497) erklärten die letzteren, daß seit Menschengedenken von ihrem Hofgericht nur noch eine Appellation an den Landesfürsten zu Innsbruck möglich gewesen sei, und bitten um Abweisung der Bäckerknechte, welcher Bitte jedenfalls auch entsprochen wurde. Von 1495 bis 1505, also volle zehn Jahre, hatten nun die Bäckerknechte gestreikt. Die Mißstände waren in Colmar seit 1495

unerträglich, die Knechte waren unversöhnlich und wurden in ihrem Widerstand bestärkt durch Unterstützung und Zustimmung der oberrheinischen Genossen. Gehen wir etwas in Details ein.

Am 20. Juni 1496 schrieb der Rat von Colmar nach Mülhausen und beklagte sich, weil die Bruderschaften des Bäckerhandwerks zu Straßburg, Basel und in Colmar selbst allen Bäckerknechten verbieten, in Colmar in Dienst zu treten, sogar „andere knecht so nit irs hantwerks" in Colmar veranlassen, ihr Handwerk nicht auszuüben, vielmehr Streik zu machen und die Stadt zu verlassen. Ein solches Verfahren verstoße gegen den Eid, den die Knechte nach der zu Straßburg zwischen den freien und den kaiserlichen Städten getroffenen Vereinbarungen geschworen hätten. Gemeinsames Vorgehen sei notwendig, und Colmar bittet deshalb die Städte, am Peter- und Paulsfest zu Schlettstadt sich einzufinden. Was hier gemeinsames geplant wurde, ist Merklen unbekannt. Der „Abscheid" befand sich aber in Abschrift im Straßburger Archiv. Laut dessen ward festgesetzt, daß in jeder Stadt, wo die Brotbäckerknechte eine Bruderschaft haben, Meister und Knecht vorgeladen und denselben vorgestellt werden soll, daß die Bruderschaften nur zur Ehre Gottes und seiner Heiligen, zur Pflege der Kranken und zur Ausübung guter Werke gestiftet worden seien; jede Stadt soll dieselben ermahnen, in der Sache zwischen Colmar und den Bäckerknechten jede Selbstirrung zu vermeiden, dem Verbot, daß kein Knecht zu Colmar dienen soll, zu entsagen, keinen deswegen in Strafe zu nehmen und die appellierenden Knechte nicht aus Bruderschaftsgeldern zu unterstützen. Sollten im Verhör die Knechte den Gehorsam verweigern, so möge jede Stadt einen Vorschlag machen, welche Maßregeln zu ergreifen seien. Das Resultat dieser Untersuchungen sowie jede den Streit betreffende frische Tat soll nach Straßburg berichtet werden und dieses dann weitere Verhandlungen einleiten.

Die Korrespondenz über die angestellte Enquete ist uns noch erhalten, und entnehmen wir ihr folgendes: In Mülhausen erklärten die Knechte und Meister, niemand sei den Colmarer Knechten irgendwie anhängig, ausgenommen ein junger Bürgerssohn, den die streikenden Knechte von Colmar abwendig gemacht und sich verbündet hatten; sein Vater wolle ihn aber denselben abverlangen. In Münster wollen alle Knechte ganz unschuldig sein und kein Geld aus der Büchse gegeben haben; ein aus der Stadt gebürtiger Genosse habe zwar anfangs in Colmar sich zur Teilnahme überreden lassen, hätte sich aber auf Veranlassung seiner Freunde wieder losgesagt, und sie wüßten nun nicht, was sie gegen ihn „gebrauchen" würden. In Keysersberg versicherte man der Stadt Colmar, immer nur Gutes gewollt zu haben, und verspricht, keinen Gesellen in die Bruderschaft aufzunehmen, der wider die Stadt Colmar sei, auch keinem aus der Bruderschaftskasse mit Geld behilflich sein zu wollen. In Hagenau gibt sich der größte Teil den Anschein, von dem Colmarer Streit gar nichts zu wissen. Um Geld, sagten die Knechte, seien sie nie angegangen, die

Stadt Colmar auch ihnen nicht verboten worden; sie lassen aber in ihren Reden durchblicken, daß vier Knechte dahin ziehen wollten, von den Kerzenmeistern aber angehalten und ihnen gesagt worden sei, daß „welcher zu Colmar arbeite, der werde danach für ein schelmen gehalten und in keyn Bruderschaft me ufgenommen", worauf sie wieder zurückgekehrt seien; jetzt, nachdem sie über die Sache aufgeklärt, versprechen sie, sich nicht daran kehren und gern in Colmar dienen zu wollen. In Rufach ist für das Verhalten der Gesellen das der Bruderschaften in andern Städten maßgebend; deshalb wird ihnen ihre Büchse abgenommen und bei dem Zunftmeister untergebracht. In Breisach beklagen sich die Gesellen, daß ihrer Bruderschaft durch die von Colmar wöchentlich drei Messen abgestellt worden seien, wollen aber trotzdem alles gern leiden und tun, was die Bruderschaften in Straßburg, Schlettstadt und Freiburg leiden und tun. In Thann ist ein Knecht bei der Sache beteiligt, will aber davon abstehen; die Bruderschaft habe nichts dabei zu schaffen, und Geld könne von ihnen schon deshalb nicht hergegeben werden, weil die Schuhknechte mit in ihrer Bruderschaft seien. In Gebweiler stellten die Bäckerknechte die Teilnahme in Abrede, richten sich aber im übrigen nach den Bruderschaften andrer Städte. In Schlettstadt geben die Knechte keine Antwort, und in Basel leugnen sie jede Gemeinschaft ab; die Weißenburger aber wollen nach wie vor Colmar dienen. Während in den genannten Städten die meisten Bruderschaften die Geldunterstützung ableugnen, bezüglich des Arbeitsverbotes in Colmar ausweichende Antworten geben, kommt mehr Klarheit in die Sache durch den von Mone (1748) veröffentlichten Brief vom Stadtrat in Freiburg i. Br. an den von Straßburg. Danach haben zwar auch die Freiburger Bäckergesellen kein Geld aus der Bruderschaftskasse zur Unterstützung der Streikenden gegeben, und die Verbote und Gebote wider die Brotbäckerknechte zu Colmar sind nie anders vorgenommen worden, als gemeiniglich unter Handwerksknechten geschehe; für sie, sagen die Gesellen, sei die Verschreibung, die sie mit sieben Bruderschaften (darunter Straßburg, Schlettstadt, Colmar, Breisach, Keysersberg) gemacht und zu Breisach liegen hätten, maßgebend, und sie könnten sich auch aus dieser Verschreibung nicht losflechten, „angesechen das inen selbs disе sonderung zu schaden dinen, dann sie dadurch von anderen brüderschaften geschechen oder gestraft werden mochten". — (Nach Schreiber, „Geschichte der Stadt Freiburg i. B.", S. 277 und 278, hatten die Bäckerknechte ihre Bruderschaft in der Kirche des Heiligen Geistspitals und, wie von mir bereits früher erwähnt, schon im Anfange des fünfzehnten Jahrhunderts. Sie scheinen daselbst große Achtung genossen zu haben. Weihnachten bereicherten sie einen großen Weihnachtsbaum, der Neujahr unter großem Gepränge für die Armen abgeschüttelt ward.)

In der Tat, es unterliegt keinem Zweifel, daß den Colmarer Meistern von der Mehrzahl der Bruderschaften die Knechte verboten wurden. Den direkten Beweis hierfür liefern die Briefe der Breisacher

und Straßburger an die Schlettstädter Bäckergesellen. Diesen teilten erstere, um Rat befragt, mit, daß man diejenigen Knechte, die im Handel begriffen sind und in Colmar dienen, in keine Bruderschaft aufnehmen, diejenigen aber, die nicht im Handel begriffen sind und in Colmar arbeiten, freundlich ersuchen soll, aus der Stadt zu ziehen und nicht zu arbeiten bis zum Austrag der Sache. Dieser Weisung entsprechend lautete denn auch die Erklärung der Straßburger Knechte vor dem Rat, als sie infolge des in Schlettstadt stattgefundenen Uebereinkommens vorgeladen wurden; beharrlich verweigerten sie die Annahme der Knechte, die zu Colmar gedient haben oder dienen, und als der Rat zur Folgsamkeit mahnte, verließen sie die Stadt. Straßburg lud deshalb die Städte wieder zu einer Zusammenkunft in Schlettstadt ein, um dort gemeinsame Schritte zu beraten; über diese Zusammenkunft stehen mir keine Urkunden zu Gebote. Viel Erfolg scheinen ihre Maßregeln nicht gehabt zu haben, da 1500 zu Hagenau und 1504 abermals zu Schlettstadt neue Vorkehrungen getroffen wurden, um die Verwendung der Gelder der Bruderschaftskassen zu andern als zu Krankenzwecken zu verhindern und dem Umherlungern der streikenden Knechte entgegenzutreten.

4. Die Stadtbehörden vermochten nicht, den Gesellen gegenüber etwas auszurichten, ebensowenig die Gerichte; ihr Rechtsspruch war unvereinbar mit der Rechtsüberzeugung der Gesellen, und dieselben zu seiner Anerkennung zu zwingen, hatte man nicht die Macht. Zehn Jahre waren so verflossen, die Pression, welche Colmar von der Gesellenschaft erlitt, einerseits, die Not, die sich bei den Streikenden einstellte, anderseits machten beide Parteien schließlich zur Verständigung geneigt. Man wählte Herrn v. Rappoltstein zum Vermittler und Schiedsrichter. Vor ihm erscheinen sechs Mitglieder des Rats und je zwei Mitglieder der Bruderschaften von Straßburg, Schlettstadt, Colmar, Keysersberg, Freiburg i. B., Gebweiler, Rappoltsweiler und eines von Rufach. Mit Zustimmung beider Parteien fällte Herr v. Rappoltstein folgendes Urteil:

„1. Die Straffumme, zu der die Bäckerknechte zu Bergheim verurteilt worden waren, nebst den Kosten und Ausgaben, welche seitdem der Stadt Colmar erwachsen sind — (zusammen etwa 170 fl. = 1070 Fr.) hat die Bäckerzunft zu tragen.

2. Alles, was zu Colmar gegen die Bäckerknechte bis auf diesen Tag geschehen ist, „soll gantz crafftlos, tod, ab und uffgehoben sein". Die beiden Parteien sollen die ganze Geschichte vergessen, und diejenigen Knechte, die nicht an der Bewegung teilgenommen haben, gegen jede Verfolgung von seiten andrer Bruderschaftsmitglieder gesichert sein.

3. Es bleiben aufrecht erhalten die „oberkeit", Statuten, Satzungen und Privilegien genannter Bruderschaften.

4. Endlich, was die Veranlassung des ganzen Streites betrifft, nämlich den Rang der Bäckerknechte bei der Fronleichnamsprozession, so ist anerkannt, daß die Stadt sich nicht darein gemischt hat, somit der

status quo erhalten bleibt. Beide Parteien nahmen diesen Schiedsspruch an; der Sieg war unstreitig auf Seite der Gesellen."

Nach einer von mir in Colmar vorgefundenen Pergamenturkunde (Lade 25 lit. B. 107) nahm die Zunft der Bäcker zur Zahlung der Strafe bei Wilhelm Thenige von Sunthofen ein Kapital von 100 rhein. Goldgulden auf; die Vorsteher der Zunft, Mich. zum Engel und Claus Cunmann, weigerten sich aber in der Folgezeit, den jährlichen Zins von 5 Gulden zu bezahlen; der Gläubiger sah sich genötigt, beim Rat 1511 Klage zu erheben. Vorgerufen, verlangte die Bäckerzunft, die Verzinsung solle durch die Bäckerknechte geschehen; denn diese seien die Veranlasser der Schuld; die Knechte dagegen wenden ein, daß die Meister das Kapital aufgenommen, also auch den Zins zu bezahlen hätten; gegen sie hätten sich die Meister längst bezahlt gemacht in der Zeit, als die Bruderschaftskasse hinter den Meistern gestanden; zum mindesten solle man ihnen über die Verwendung der Bruderschaftskasse Rechnung stellen; zeige sich dann, daß sie noch etwas schuldig seien, so würden sie ihre Verpflichtungen erfüllen. Die Zunftvorsteher werden zur Zinszahlung verurteilt, ihnen aber anheimgegeben, ihr Recht gegen die Bäckerknechte und ihre Mitmeister zu verfolgen. Ueber den weiteren Verlauf sind keine Urkunden vorhanden; aber die wenigen Notizen werfen bereits ein Licht auf die Art, wie der Vergleich mit den Bäckerknechten 1505 zustande gekommen sein mag.

Mit einem bewundernswürdigen Geschick hatte man offenbar den schwierigsten Punkt umgangen; der Zunftmeister und die Zunft hatten versprochen, daß sie der Stadt gegenüber an der Knechte „statt und von iren wegen wore bekanntliche houptschuldnere sin wellend und sollend"; ob aber damit das Forderungsrecht an die Knechte auch erlösche, wie die Knechte glaubten, ist nirgends gesagt.

Eine Berichtigung und Ergänzung zur Arbeit von Merklen glaube ich an dieser Stelle noch beifügen zu müssen. Dieselben gründen sich auf ein sehr massenhaftes Aktenmaterial, das, als Merklen seine Arbeit fertigte, im Colmarer Archiv verlegt war. Merklen gibt nach den Auszügen aus dem Kaufhausbuch die Kosten des Streites der Bäckerknechte für die Stadt mit 2434 Fr. 30 Cts. an; sie betrugen aber nur 1175 Fr. 45 Cts. Die Auslagen, die Merklen einzeln aufführt, beziehen sich zum großen Teile auf eine Streitsache mit der Bäckerzunft („fiscalische sach"), die seit 1507 an Stelle der Knechteangelegenheit tritt, ihre Wurzeln übrigens in der letzteren hat. Folgendes sind die Hauptauszüge: Als die Knechte mit dem Rate wegen des Vorrangs bei der Prozession „entstießen", hielten die Meister zu den Knechten, wohl wissend, daß sie von denselben mehr oder minder abhingen. Nachdem diese nun nach Bergheim entflohen waren, erklärten die Meister vor dem Rat, „sie kunden noch welten one die knecht nit brot bachen". Ein Meister aber, Michel von Worms, entsprach der Bitte des Rates und zeigte sich bereit, Brot zu backen. Da war natürlich der Eigennutz der andern Meister nicht mehr fähig, zu-

gunsten der Knechte ein Opfer zu bringen, und haben sie sich „mit merklichem unwyllen und murmeln ouch begeben brot zu bachen". Dieses Vorgehen des Michel von Worms, noch mehr aber seine Geschicklichkeit im Brotbacken, machte ihn bei seinen Mitmeistern nicht wenig verhaßt. Mittlerweile begehrte sein Sohn die Zunft, die Bäckermeister aber schlugen ihm dieselbe ab, und als der Rat seine Zulassung befahl, weigerten sie sich, dem Ratserkenntnis Folge zu geben und das Geschenk zu reichen. Sie brachten verschiedene Klagen gegen denselben vor, durch die er das Recht zur Zunft verwirkt: er habe gegen einen eine Hellebarde gezückt und doch geschworen, solches nicht getan zu haben, ferner einen fremden Kessel widerrechtlich sich angeeignet usw. Der Rat fällte mehrere Urteile und als kein Friede unter den Parteien werden wollte, erkannte er schließlich alle Sachen. „Darumb urteln gesprochen und in crafft gegangen, sollten dtodt und ab sein und nit widder me gerechtfertigt werden."

Die Zunft beruhigte sich wieder nicht und ward darum vom Rate auf drei Jahre (1508 bis 1512) aufgehoben; Claus Cunmann und Michel zum Engel aber wurden aus dem Rate ausgestoßen und durch Eide verpflichtet, „daß sie weder ir libe noch ir gutte der stat Colmar empfremden" wollen. Diese aber, die bisherigen Vorstände der Zunft, und zugleich „aller widerwertigkeit styfter", verklagten nun den Rat beim Kaiser. Dieser ernannte eine Kommission und beauftragte (1509) mit Untersuchung der Sache den Bischof Wilhelm von Straßburg und den Landvogt vom Unterelsaß, v. Mörsperg. Gleichzeitig aber erhob der kaiserliche Fiskalgeneral beim Kammergericht Klage gegen die Stadt Colmar, sie habe Claus Cunmann und Michel zum Engel an der Appellation hindern wollen, und wegen dieses Pönfalles 30 Pfund Gold verwirkt. Die Stadt hatte also gleichzeitig vor zwei Gerichten in der nämlichen Sache sich zu verantworten und ihr Befremden darüber ist leicht erklärlich. Auf ihre Bitte hin befahl der Kaiser 1510 dem Fiskal, die Klage ruhen zu lassen, bis die kaiserliche Kommission eine Entscheidung getroffen. Der Fiskal aber weigert sich, dem kaiserlichen Gebot zu gehorchen; er sei kraft Reichsordnung verpflichtet, die Klage durchzuführen. Dreimal erneuerte der Kaiser sein Gebot, ohne daß ihm Folge gegeben zu sein scheint. Unterdessen hatte die Untersuchungskommission, wenn auch unter großen Schwierigkeiten, die Sache durchgeführt; die Stadt, durch den Professor Vehus, Doktor beider Rechte zu Freiburg, sehr gut beraten, hatte alle möglichen Kreuz- und Querzüge gemacht, um die Verhandlung zu erschweren; bald erschien sie nicht, bald protestierte sie gegen die Kommission, der kein Gerichtszwang zustehe, oder machte andre Einwände. Nach mehreren Zeugenverhören, die ganze Bücher füllen, suchte der Bischof von Straßburg, einen Vergleich herbeizuführen, der auch angenommen ward. Claus Cunmann und Michel zum Engel werden ihres Eides entbunden, können mit Erlaubnis des Rates auch

wieder zu Ratsherren und Zunftmeistern gewählt werden; in betreff der Kosten aber wird bestimmt, daß jede Partei ihre eigenen zu tragen habe. Ob die Stadt die Strafe von 30 Pfund Gold an den Fiskus auch noch erlegen mußte, konnte ich nicht eruieren.

Nachdem wir diesen interessanten Streit, den wir aus dem fünfzehnten Jahrhundert von Gesellen kennen, näher betrachtet haben, liegt uns noch die Aufgabe ob, die Folgerungen zu ziehen, die sich daraus für unsre Arbeit ergeben:

1. Gegen Ende des fünfzehnten Jahrhunderts ist die Organisation der (Bäcker-) Gesellen in der ganzen oberen Rheingegend eine vollendete und hochentwickelte, die Koalition eine so erstarkte, daß die genossenschaftlichen Rechte feierlichst anerkannt werden müssen.

2. Die Organisation ist formell eine kirchliche, verschmäht aber nicht, auch weltliche Zwecke zu verfolgen und die Kasse der Bruderschaft hierfür in Anspruch zu nehmen.

3. Diese Zwecke lassen sich im allgemeinen dahin zusammenfassen, daß ihnen die Bewahrung und Erhaltung der Standesehre zugrunde liegt. (Nicht mit Unrecht stellen daher die Bäckerknechte diesen Gedanken an die Spitze ihrer Verteidigung und weigern sich, mit dem Urteil sich zufrieden zu geben, weil es ihrer Ehre unvollkommene Satisfaktion verschafft.)

4. Die Bruderschaften der sehr verschiedenen Gewerbe stehen in keinem engeren Verband unter sich; im Gegenteil, sie vermeiden einen innigen Kontakt, und ihre Repräsentationslust befördert die gegenseitige Rivalität und Feindschaft. Aber die Bruderschaften des nämlichen Gewerbes stehen innerhalb einer bestimmten örtlichen Zone solidarisch füreinander ein und suchen durch pekuniäre und moralische Mittel sich gegenseitig zu verteidigen, so zwar, daß die Angelegenheit der einen die aller wird. Recht auffällig in dieser Hinsicht ist der Umstand, daß beim letzten Schiedsspruch, welcher in Sachen der Bäckerknechte gefällt wurde, die eine Partei nicht mehr die streikenden Gesellen bilden, sondern die Vertreter der einzelnen Bruderschaften. Aufs engste miteinander verbunden und in der Erfüllung ihrer Aufgaben (wegen der vielfach öffentlichen Natur derselben) den einzelnen stark in seiner Freiheit beschränkend, überragen sie an Macht selbst die heutigen Gewerkvereine.

5. Nur die Erhaltung der Standesehre gewährt ein Recht auf Gesellenarbeit.

6. Das Mittel, dem der Ehre Zuwiderhandelnden die Arbeit zu verbieten, wird in unumschränktester Weise geltend gemacht.

Zu solcher Höhe haben sich die Bäckergesellen emporzuschwingen vermocht, die Erhöhung des standard of life war ihnen in mehr als einer Beziehung gelungen; darum verweigerten auch 1495 die Straßburger Bäckerknechte die sonntägliche Arbeit und verlangten den Sonntag für sich als einen Tag der Ruhe, wie alle andern Menschen.

Sechster Teil.

Das Bäcker- und Konditorgewerbe in seiner jetzigen Gestalt.

Die Arbeiterschutzgesetzgebung für Bäckereien und Konditoreien.

Wie die Geschichte unsres Gewerbes zeigt, sahen sich zu allen Zeiten Landes- und städtische Behörden veranlaßt, die Herstellung, das Gewicht und die Verkaufsbedingungen für die in unserm Gewerbe verfertigten Waren durch einschneidende und recht oft sehr scharfe Bestimmungen zu reglementieren. In vielen dieser Verordnungen haben wir gesehen, daß dieselben auch auf das Wohnen, ebenfalls auf die Beköstigung und Behandlung der Arbeitskräfte ausgedehnt waren; aber soweit solche Bestimmungen erlassen waren, hatten sie so allgemeinen Charakter und derartig dehnbare Bestimmungen, daß es den Arbeitgebern sehr leicht fiel, diese Verordnungen zu umgehen. Die behördliche Kontrolle dachte nicht daran, nach dieser Richtung hin deren strikte Durchführung zu erzwingen, und so geriet eine Verordnung nach der andern bald wieder in Vergessenheit.

Kein Wunder, daß, veranlaßt durch die zu allen Zeiten bekannte Profitgier unsrer Arbeitgeber, sich besonders bezüglich der Arbeitszeit Uebelstände herausbildeten, die geradezu menschenunwürdige wurden. Die Arbeitszeit war unbegrenzt und vollständig der Willkür der Arbeitgeber überlassen, wie lange sie dieselbe ausdehnen wollten. Und sie waren bestrebt, je wie es der Umsatz ihres Geschäfts gestattete, sie ins Unermeßliche auszudehnen.

Wie wir gesehen haben, war es zur Zeit des Mittelalters bis in die erste Hälfte des neunzehnten Jahrhunderts hinein in den deutschen Städten ein ständiger Gebrauch, daß in jeder Kleinstadt (oder in Großstädten bezirksweise) am Sonntag immer nur eine Bäckerei abwechselnd zu backen hatte, während also die übrigen am Sonntag still standen. In Frankfurt a. M. dagegen hatten bis zum Jahre 1835 die Bäckergesellen alle 14 Tage ihren freien Tag und in diesem Jahre wurde ihnen derselbe von den Meistern geraubt, wie auch allmählich in allen andern Städten allgemein das Backen aller Bäckereien am Sonntag eingeführt

wurde. An die früher sechsschichtige und später sechseinhalbschichtige Arbeitswoche trat also allgemein die siebenschichtige Arbeitswoche, die absolut keinen Tag der Erholung für die Gesellen und Lehrlinge freiließ. Zu dieser fortwährenden Arbeit am Sonntag wie am Werktag kam noch die neue Errungenschaft des neunzehnten Jahrhunderts hinzu, daß die Bäckermeister, getrieben von Profitsucht und Konkurrenzneid, ihre Arbeiter des Abends immer früher beginnen ließen, so daß in einer Spanne Zeit von zwanzig Jahren in mancher Stadt die Verhältnisse sich dahin änderten, daß dort, wo vor zwanzig Jahren allgemein nachts 2 Uhr mit der Arbeit begonnen worden war, jetzt schon abends 10 Uhr angefangen wird, und wo abends 11 oder 12 Uhr die Arbeit begonnen hatte, jetzt abends 8, auch schon um 7 Uhr mit der Arbeit begonnen wird.

Dadurch wurden mehr und mehr die Arbeiter in den Bäckereien von allen Veranstaltungen zum Vergnügen der Bevölkerung oder von volksbildenden Veranstaltungen, die meistens oder durchweg in die Abendstunden verlegt sind, ausgeschlossen.

Aehnlich so erging es auch den Konditoren. Während sie früher allgemein ihre vollständige Sonntagsruhe gehabt hatten, mußten sie immer mehr Sonntags in der Werkstatt arbeiten und wurden auch oft noch in den Sonntagnachmittagsstunden in dem mit der Konditorei verbundenen Café zur Bedienung der Kundschaft herangezogen, so daß auch sie keinen Ruhetag mehr kannten.

Kein Wunder, daß von der Zeit an, in der die ersten Organisationsversuche der Gesellen fallen, auch folgende Forderungen an Arbeitgeber und Behörden eine ständige Erscheinung wurden: Verkürzung der täglichen Arbeitszeit, Gewährung eines wöchentlichen Ruhetages (oder wenigstens längerer Ruhepausen am Sonntag).

*

Die Sonntagsruhe in Bäckereien und Konditoreien.

Die Bestimmungen der Gewerbeordnung §§ 105b bis 105i wurden durch kaiserliche Verordnung vom 5. Februar 1895 zum 1. April 1895 in Kraft gesetzt. Diese Paragraphen bestimmen die Sonntagsruhe für alle industriellen und handwerksmäßigen Betriebe, mit Ausnahme des Bäcker- und Konditorgewerbes, welches nach § 105e unter die „Ausnahmen für Gewerbe zur Befriedigung täglicher oder an Sonn- und Festtagen besonders hervortretender Bedürfnisse" fällt. Doch sollen auch die hier durch die höhere Verwaltungsbehörde zugelassenen Ausnahmen, also die Beschäftigung von Arbeitern an Sonn- und Festtagen, sofern dieselbe länger als drei Stunden dauert, nur unter der Bedingung geschehen, daß entweder jedem Arbeiter jeden dritten Sonntag volle 36 Stunden oder jeden zweiten Sonntag von 6 Uhr morgens bis 6 Uhr abends Ruhe gewährt wird (§ 105c Abs. 3).

Der preußische Minister für Handel und Gewerbe hat zur Ausführung dieser Bestimmungen an die Verwaltungsbehörden eine Anweisung ergehen lassen, die, soweit sie für das Bäcker- und Konditorgewerbe in Betracht kommt, wie folgt lautet:

c) Bäcker- und Konditorgewerbe.

1. Die Beschäftigung von Arbeitern kann an allen Sonn- und Festtagen während zehn Stunden gestattet werden.

Bedingung: Jedem Arbeiter ist an jedem Sonn- und Festtage eine ununterbrochene Ruhe von vierzehn Stunden in Bäckereien, von zwölf Stunden in Konditoreien zu gewähren. Der Beginn dieser Ruhezeit ist in Bäckereien frühestens von 12 Uhr nachts, spätestens von 8 Uhr morgens, in Konditoreien frühestens von 12 Uhr nachts, spätestens von 12 Uhr mittags an zu rechnen.

Ferner ist jedem Arbeiter mindestens an jedem dritten Sonntag die zum Besuche des Gottesdienstes erforderliche Zeit freizugeben.

2. Diejenigen Arbeiter, welchen nach der Bestimmung zu 1 eine Ruhezeit von vierzehn beziehungsweise zwölf Stunden zusteht, dürfen während dieser Ruhezeit beschäftigt werden:

a) in Bäckereien mit Arbeiten, die zur Vorbereitung der Wiederaufnahme der regelmäßigen Arbeit am nächsten Tage notwendig sind, sofern sie nach 6 Uhr abends stattfinden und nicht länger als eine Stunde dauern.

b) in Konditoreien mit der Herstellung und dem Austragen leicht verderblicher Waren, die unmittelbar vor dem Genuß hergestellt werden müssen (Eis, Creme und dergleichen).

Bedingung zu b: Sind in Konditoreien Arbeiter noch nach 12 Uhr mittags beschäftigt worden, so müssen sie an einem der nächsten sechs Werktage von mittags 12 Uhr ab von jeder Arbeit freigelassen werden.

3. Für Gemeinden, in denen die Bäcker ortsüblich an Sonn- und Festtagen für ihre Kunden das Ausbacken der von diesen bereiteten Kuchen oder das Braten von Fleisch besorgen, kann von der unteren Verwaltungsbehörde gestattet werden, daß in jedem Betriebe ein über 16 Jahre alter Arbeiter mit jenen Arbeiten während höchstens drei Vormittagsstunden über die unter Ziffer 1 freigegebene Zeit hinaus beschäftigt wird.

4. Für Betriebe, in denen sowohl Bäckerwaren als Konditorwaren hergestellt werden, ist die Beschäftigung solcher Arbeiter, die an Sonn- und Festtagen ausschließlich mit der Herstellung von Konditorwaren beschäftigt werden, nach den Bestimmungen für Konditoreien, die Beschäftigung der übrigen Arbeiter nach den Bestimmungen für Bäckereien zu regeln.

Als Bäckerware ist dasjenige Backwerk zu behandeln, welches herkömmlich unter Verwendung von Hefe oder Sauerteig ohne Beimischung von Zucker zum Teig hergestellt wird. Indessen kann die höhere Verwaltungsbehörde für ihren Bezirk oder einzelne Teile desselben darüber Bestimmung treffen, ob abweichend hiervon eine Ware ortsüblich zu den Bäckerwaren zu rechnen ist.

Die Ausführungsanweisungen der übrigen Bundesregierungen haben sich ungefähr in demselben Rahmen gehalten wie die hier abgedruckten des preußischen Ministeriums. Bayern hat vom 1. August 1896 ab nach Erlaß der „Bundesratsverordnung über die Arbeitszeit in Bäckereien usw." die Bestimmungen über die Sonntagsruhe in Bäckereien und Konditoreien außer Kraft gesetzt. (Die Versuche unsrer Kollegen in Bayern, durch Eingaben an die bayerische Regierung dieselbe zu veranlassen, von ihrem Standpunkt abzugehen, haben keinen Erfolg gehabt.)

Württemberg und Baden haben in ihren Ausführungsbestimmungen festgelegt, daß für Konditoreien nur acht Stunden Sonntagsarbeit zulässig sind. Bremen hat für Konditoreien die Arbeitszeit an Sonntagen von morgens 4 Uhr bis mittags 2 Uhr begrenzt und für Bäckereien die Ruhezeit von morgens 6 Uhr bis abends 10 Uhr bestimmt. Sachsen und die meisten andern Bundesstaaten haben bestimmt, daß in Bäckereien und Konditoreien während des Hauptgottesdienstes am Sonntag nicht gearbeitet werden darf. — Dann bestehen noch für die einzelnen Städte Bestimmungen (durch die Polizeibehörden erlassen), die für Bäcker den Beginn der Ruhezeit auf morgens 8 Uhr in den meisten Fällen, in einigen Städten aber auch auf 9 und $9^1/_2$ Uhr festlegen.

Ohne Abänderung steht nur das eine fest, daß Bäcker unbedingt am Sonntage eine ununterbrochene Ruhezeit von 14 Stunden, Konditoren eine solche von 12 Stunden haben müssen. Aber auch hiervon kann noch etwas abgezwackt werden, indem Bäcker zur Vorbereitung für die regelmäßige Arbeit des nächsten Tages abends nach 6 Uhr bis zu einer Stunde, Konditoren bis zu drei Stunden zum Herstellen und Austragen leichtverderblicher Waren beschäftigt werden können. Von einer wirklichen Sonntagsruhe, wie sie in andern Gewerben besteht, ist also in Bäckereien und Konditoreien keine Spur zu finden.

*

Bekanntmachung, betreffend den Betrieb von Bäckereien und Konditoreien, vom 4. März 1896.

Auf Grund des § 120 e der Gewerbeordnung hat der Bundesrat am 4. März 1896 nachstehende Vorschriften über den Betrieb von Bäckereien und Konditoreien erlassen:

I.

Der Betrieb von Bäckereien und solchen Konditoreien, in denen neben den Konditorwaren auch Bäckerwaren hergestellt werden, unterliegt, sofern in diesen Bäckereien und Konditoreien zur Nachtzeit zwischen $8^1/_2$ Uhr abends und $5^1/_2$ Uhr morgens Gehilfen oder Lehrlinge beschäftigt werden, folgenden Beschränkungen:

1. Die Arbeitsschicht jedes Gehilfen darf die Dauer von zwölf Stunden oder, falls die Arbeit durch eine Pause von mindestens einer Stunde unterbrochen wird, einschließlich dieser Pause die Dauer von dreizehn Stunden nicht überschreiten. Die Zahl der Arbeitsschichten darf für jeden Gehilfen wöchentlich nicht mehr als sieben betragen.

Außerhalb der zulässigen Arbeitsschichten dürfen die Gehilfen nur zu gelegentlichen Dienstleistungen und höchstens eine halbe Stunde lang bei der Herstellung des Vorteigs (Hefestücks, Sauerteigs), im übrigen aber nicht bei der Herstellung von Waren verwendet werden. Erstreckt sich die Arbeitsschicht tatsächlich über eine kürzere als die im Abs. 1 bezeichnete Dauer, so dürfen die Gehilfen während des an der zulässigen Dauer der Arbeitsschicht fehlenden Zeitraums auch mit andern als gelegentlichen Dienstleistungen beschäftigt werden.

Zwischen je zwei Arbeitsschichten muß den Gehilfen eine ununterbrochene Ruhe von mindestens acht Stunden gewährt werden.

2. Auf die Beschäftigung von Lehrlingen finden die vorstehenden Bestimmungen mit der Maßgabe Anwendung, daß die zulässige Dauer der Arbeitsschicht im ersten Lehrjahre zwei Stunden, im zweiten Lehrjahre eine Stunde weniger beträgt als die für die Beschäftigung von Gehilfen zulässige Dauer der Arbeitsschicht, und daß die nach Ziffer 1 Abs. 3 zu gewährende ununterbrochene Ruhezeit sich um eben diese Zeiträume verlängert.

3. Ueber die unter den Ziffern 1 und 2 festgesetzte Dauer dürfen Gehilfen und Lehrlinge beschäftigt werden:

a) an denjenigen Tagen, an welchen zur Befriedigung eines bei Festen oder sonstigen besonderen Gelegenheiten hervortretenden Bedürfnisses die untere Verwaltungsbehörde Ueberarbeit für zulässig erklärt hat;

b) außerdem an jährlich zwanzig der Bestimmung des Arbeitgebers überlassenen Tagen. Hierbei kommt jeder Tag in Anrechnung, an dem auch nur ein Gehilfe oder Lehrling über die unter den Ziffern 1 und 2 festgesetzte Dauer beschäftigt worden ist.

Auch an solchen Tagen, mit Ausnahme des Tages vor dem Weihnachts-, Oster- und Pfingstfest, muß zwischen den Arbeitsschichten den Gehilfen eine ununterbrochene Ruhezeit von mindestens acht Stunden, den Lehrlingen eine solche von mindestens zehn Stunden im ersten Lehrjahre, mindestens neun Stunden im zweiten Lehrjahre gewährt werden.

Die untere Verwaltungsbehörde darf die Ueberarbeit (a) für höchstens zwanzig Tage im Jahre gestatten.

4. Der Arbeitgeber hat dafür zu sorgen, daß an einer in die Augen fallenden Stelle der Betriebsstätte ausgehängt ist:

a) eine mit dem polizeilichen Stempel versehene Kalendertafel, auf der jeder Tag, an dem Ueberarbeit auf Grund der Bestimmung unter Ziffer 3 b stattgefunden hat, noch am Tage der Ueberarbeit mittels Durchlochung oder Durchstreichung mit Tinte kenntlich zu machen ist;

b) eine Tafel, welche in deutlicher Schrift den Wortlaut dieser Bestimmungen (I bis V) wiedergibt.

5. An Sonn- und Festtagen darf die Beschäftigung von Gehilfen und Lehrlingen auf Grund des § 105 c der Gewerbeordnung und der in den §§ 105 e und 105 f a. a. O. vorgesehenen Ausnahmebewilligungen nur insoweit erfolgen, als dies mit den Bestimmungen unter den Ziffern 1 bis 3 vereinbar ist.

In Betrieben, in denen den Gehilfen und Lehrlingen für den Sonntag eine mindestens vierundzwanzigstündige, spätestens am Sonnabend Abend um 10 Uhr beginnende Ruhezeit gewährt wird, dürfen die an den zwei vorhergehenden Werktagen endigenden Schichten um je zwei Stunden über die unter den Ziffern 1 und 2 bestimmte Dauer hinaus verlängert werden. Jedoch muß auch dann zwischen je zwei Arbeitsschichten den Gehilfen eine ununterbrochene Ruhezeit von mindestens acht Stunden, den Lehrlingen eine solche von mindestens zehn Stunden im ersten Lehrjahre, mindestens neun Stunden im zweiten Lehrjahre gelassen werden.

II.

Als Gehilfen und Lehrlinge im Sinne der Bestimmungen unter I gelten solche Personen, welche unmittelbar bei der Herstellung von Waren beschäftigt werden. Dabei gelten Personen unter 16 Jahren, welche die Ausbildung zum Gehilfen nicht erreicht haben, auch dann als Lehrlinge, wenn ein Lehrvertrag nicht abgeschlossen ist.

Die Bestimmungen über die Beschäftigung von Gehilfen finden auch auf gewerbliche Arbeiter Anwendung, welche in Bäckereien und Konditoreien lediglich mit der Bedienung von Hilfsvorrichtungen (Kraftmaschinen, Beleuchtungsanlagen und dergleichen) beschäftigt werden.

III.

Die Bestimmungen unter I finden keine Anwendung auf Gehilfen und Lehrlinge, die zur Nachtzeit überhaupt nicht oder doch nur mit der Herstellung oder Herrichtung leicht verderblicher Waren, die unmittelbar vor dem Genuß hergestellt oder hergerichtet werden müssen (Eis, Cremes und dergleichen) beschäftigt werden.

IV.

Die Bestimmungen unter I finden ferner keine Anwendung:

1. auf Betriebe, in denen regelmäßig nicht mehr als dreimal wöchentlich gebacken wird;

2. auf Betriebe, in denen eine Beschäftigung von Gehilfen oder Lehrlingen zur Nachtzeit lediglich in einzelnen Fällen zur Befriedigung eines bei Festen oder sonstigen besonderen Gelegenheiten hervortretenden Bedürfnisses mit Genehmigung der unteren Verwaltungsbehörde stattfindet.

Diese Genehmigung darf die untere Verwaltungsbehörde für höchstens zwanzig Nächte im Jahre erteilen.

V.

Die vorstehenden Bestimmungen treten am 1. Juli 1896 in Kraft. Während der Zeit vom 1. Juli bis 31. Dezember 1896 darf Ueberarbeit auf Grund der Bestimmung unter I Ziffer 3a für höchstens zehn Tage und Nachtarbeit auf Grund der Bestimmung unter IV Ziffer 2 für höchstens zehn Nächte gestattet werden sowie Ueberarbeit auf Grund der Bestimmung unter I Ziffer 3b an höchstens zehn Tagen stattfinden.

Die Zuwiderhandlungen gegen diese Bestimmungen werden auf Grund des § 147 Ziffer 4 mit Geldstrafe bis zu 300 Mark und im Unvermögensfalle mit Haft bestraft.

*

Gewaltige Kämpfe waren nun dazu notwendig, die Behörden dahin zu drängen, daß nun auch die in der Verordnung vorgesehene Kontrolle der Betriebe auf die Durchführung der Verordnung vorgenommen wurde. Zunächst versuchten die Arbeitgeber in vielen von ihnen einberufenen Versammlungen der Gesellen, diese dazu zu mißbrauchen, daß sich dieselben dem Protest der Arbeitgeber gegen diese Verordnung anschließen und deren Wiederaufhebung fordern sollten. Damit hatten die Herren nur in Hannover und Worms in je einer Versammlung im Jahre 1896 Glück, während in allen andern Städten die Gesellen mit aller Zähigkeit für die Erhaltung der Verordnung und ihre Durchführung eintraten. Seit jener Zeit haben sich dann die Korporationen der Arbeitgeber darauf beschränkt, auf allen ihren Verbandstagen gegen die Verordnung zu protestieren und ihre Aufhebung zu fordern, aber stets ohne jeden Erfolg.

Die Verordnung aber strikt durchzuführen, erforderte noch schwere Kämpfe seitens der Gesellen. Sie mußten die gewohnheitsmäßigen Uebertreter dieser Arbeiterschutzbestimmungen immer wieder zur Anzeige bringen, und anfänglich wurden deren Uebertretungen seitens der Behörden und Gerichte mit nur ganz minimalen Geldstrafen belegt, so daß die Bestraften für wenig Geld noch in den Glorienschein eines Märtyrers in den Reihen ihrer Arbeitgeberkollegen kamen. Aber allmählich setzten auch schärfere Bestrafungen seitens der Gerichte ein, und als erst für wiederholte Ueber-

tretungen Strafen von 60, 100, 200 Mark und noch darüber hinaus festgesetzt wurden, da bequemten sich endlich auch Bäckermeister und Konditorenprinzipale dazu, sich mit dieser Verordnung abzufinden und ihre Betriebe so einzurichten, daß keine Ueberschreitungen der erlaubten Arbeitszeit mehr vorkamen.

*

Besondere Verordnungen über Einrichtungen von Bäckereien und Konditoreien.

In Hamburg-Altona war im Jahre 1894 eine statistische Erhebung veranstaltet worden („Lokale Statistik über sanitäre Verhältnisse in den Hamburg-Altonaer Bäckereien." Verlag: O. Allmann, 1894.) Diese förderte bedeutende Mißstände aus den Einrichtungen der Bäckereien und Konditoreien an die Oeffentlichkeit. Nun wurden die Betriebe eingehender Revision durch die Behörden unterzogen, und darauf erließ der Hamburger Senat am 10. Dezember 1897 auf Grund des § 120 Abs. 2 der Gewerbeordnung nachstehende Vorschriften über die Einrichtung und den Betrieb von Bäckereien und solchen Konditoreien, die auch Backwaren herstellen:

1. Sämtliche Arbeitsräume, in denen Bäcker- und Konditorwaren hergestellt werden, sind gegen Räume, die andern Zwecken dienen, abzutrennen. Die Zugänge zu diesen Arbeitsräumen müssen verschließbare Türen haben.

2. Die Arbeitsräume müssen mindestens $3^1/_2$ m hoch und mit Fenstern versehen sein, welche nach Zahl und Größe ausreichen, um für alle Arbeitsstellen bei Tage ohne künstliche Beleuchtung hinreichendes Licht zu gewähren. Die Fenster sind so einzurichten, daß sie einen ausreichenden Luftwechsel und bei Feuersgefahr die Rettung der Arbeiter ermöglichen.

3. Die Arbeitsräume müssen einen festen, ebenen und dichten Fußboden, die Wände und Decken einen Anstrich von Kalkmilch haben, der mindestens einmal halbjährlich zu erneuern ist. Der frühere Anstrich ist vorher gut abzureiben.

4. Die Zahl der in jedem Arbeitsraume beschäftigten Personen ist so zu bemessen, daß auf jede Person mindestens 10 cbm Luftraum entfallen.

5. Die Temperatur in den Backstuben darf 35 Grad Celsius nicht übersteigen. In jedem Arbeitsraum (mit Ausnahme der Mehlkammer) ist ein Thermometer anzubringen.

6. In der Nähe der Arbeitsräume ist ein für die Zahl der beschäftigten Arbeiter ausreichend großer Wasch- und Ankleideraum einzurichten. Dieser Raum muß von den Arbeitsräumen aus zugfrei zu erreichen und in kalter Jahreszeit geheizt sein. In dem Raume ist kaltes und warmes Wasser, Seife und eine genügende Zahl von Handtüchern für die Arbeiter bereit zu halten; auch sind dort Kleiderhaken und Haken für Handtücher anzubringen. Außer dem sogenannten Brusttuch dürfen Kleidungsstücke, welche die Arbeiter während der Arbeitszeit ablegen, in den Arbeitsräumen nicht aufbewahrt werden. Die Körperreinigung in den Backstuben und Mehlkammern ist verboten.

7. Die Bedürfnisanstalten dürfen nicht in direkter Verbindung mit den Arbeitsräumen stehen, müssen aber so belegen sein, daß sie von den Arbeitern während der Arbeitszeit ohne Verletzung von Sitte und Anstand und ohne Gefahr für die Gesundheit erreicht werden können. Die Bedürfnisanstalten sind mit Wasserspülung und direkter Licht- und Luftzufuhr zu versehen und stets sauber zu halten.

8. In jedem Arbeitsraum ist ein Spucknapf aufzustellen, welcher täglich gereinigt werden muß.

9. In den Arbeitsräumen müssen Sitzgelegenheiten für die Arbeiter vorhanden sein.

10. Die Arbeitsräume sind täglich mindestens eine halbe Stunde lang, und zwar nach Beendigung der Arbeitszeit, durch vollständiges Oeffnen der Fenster und der nicht in Wohn-, Schlaf-, Koch- und Vorratsräume führenden Türen zu lüften.

11. Die Fußböden der Arbeitsräume müssen täglich nach beendeter Arbeitszeit gründlich gereinigt werden.

12. Die Beschäftigung von Arbeitern, welche an ansteckenden oder ekelerregenden Krankheiten leiden, ist verboten.

13. An einer sichtbaren Stelle des Arbeitsraumes muß ein Abdruck dieser Bekanntmachung aushängen. Außerdem hat der Betriebsunternehmer eine von der Polizeibehörde bestätigte Tabelle, aus welcher ersichtlich ist: 1. die Länge, Breite und Höhe des Arbeitsraumes, 2. der Inhalt des Luftraumes in Kubikmetern, 3. die Zahl der Arbeiter, welche demnach im Arbeitsraum beschäftigt werden darf, zu führen. Diese Tabelle ist den revidierenden Beamten auf Anfordern jederzeit vorzuzeigen.

14. Zuwiderhandlungen gegen die vorstehenden Bestimmungen werden in Gemäßheit des § 147, 4 der Gewerbeordnung mit Geldstrafen bis zu 300 Mark, im Unvermögensfalle mit Haft geahndet.

15. Bei Neuerrichtung von Bäckereien finden vorstehende Bestimmungen Anwendung. Für bestehende Betriebe treten die Vorschriften in den §§ 1 und 2 bei einer Erweiterung oder einem Umbau der Arbeitsräume, die übrigen Bestimmungen sofort in Kraft. Ausnahmen von den Bestimmungen in den §§ 1, 2, 4 und 6 Abs. 1 und 2 können für bestehende Betriebe durch die Behörde zugelassen werden.

*

Für das Herzogtum Braunschweig wurden am 17. April 1903 nachstehende Vorschriften über die Einrichtung und den Betrieb von Bäckereien und Konditoreien erlassen:

1. Die Arbeitsräume in den Bäckereien und Konditoreien müssen mindestens 3 m hoch und mit Fenstern versehen sein, welche nach Zahl und Größe genügen, um für alle Arbeitsstellen Licht und Luft in ausreichendem Maße zu gewähren; die Fenster müssen zum Zwecke der Lüftung ausreichend geöffnet werden können.

2. Der Fußboden der Arbeitsräume darf nicht tiefer als $\frac{1}{2}$ m unter dem ihn umgebenden Erdboden liegen. Die Fußböden müssen dicht und fest sein und eine leichte Beseitigung des Staubes auf feuchtem Wege gestatten. Die Wände und Decken müssen, soweit sie nicht mit einer glatten, abwaschbaren Bekleidung oder mit einem Oelfarbenanstrich versehen sind, halbjährlich mindestens einmal mit Kalk frisch angestrichen werden. Der Oelfarbenanstrich muß mindestens alle fünf Jahre erneuert werden.

3. Die Bedürfnisanstalten dürfen nicht in unmittelbarer Verbindung mit den Arbeitsräumen stehen, auch dürfen Abzugsröhren derselben nicht durch Arbeitsräume geleitet werden. Durchgehende Abzugsrohre von Ausgüssen müssen gehörig gedichtet und verschalt sein.

4. Die Zahl der in den Arbeitsräumen beschäftigten Personen muß so bemessen sein, daß auf jede mindestens 15 cbm Luftraum entfällt. Bei vorübergehendem außerordentlichen Bedarf sowie an den Vorabenden der Sonn- und Festtage ist eine dichtere Belegung der Arbeitsräume gestattet, jedoch nur soweit, daß der auf die Person entfallende Luftraum nicht unter 10 cbm heruntergeht. Die Temperatur in den Arbeitsräumen darf 35 Grad Celsius nicht übersteigen.

5. Arbeiter, welche mit ansteckenden oder ekelerregenden Krankheiten behaftet sind, dürfen nicht beschäftigt werden. Die Arbeitsräume sind weder zu Wohn- oder Schlafzwecken, noch zur Aufbewahrung von Kleidungsstücken usw. zu benutzen. Sie sind stets in reinlichem Zustande zu erhalten und daher täglich mindestens einmal gründlich zu reinigen und zu lüften.

Ferner soll der Betriebsunternehmer für ausreichende Waschgelegenheit und Spucknäpfe sorgen.

6. Die Schlafräume der Gehilfen und Lehrlinge müssen so bemessen sein, daß auf jede darin untergebrachte Person ein Luftraum von mindestens 10 cbm entfällt. Jeder Schlafraum muß ein Fenster, das geöffnet werden kann, besitzen. Für jede in den Schlafräumen untergebrachte Person muß ein besonderes Bett vorhanden sein. Die Bettwäsche muß mindestens alle vier Wochen und bei jedem Wechsel der das Bett benutzenden Person erneuert werden. Für ausreichende Waschgelegenheit und saubere Handtücher in den Schlafräumen ist zu sorgen. Zum Aufbewahren von Vorräten, Backwaren und dergleichen dürfen die Schlafräume unter keinen Umständen, selbst nicht vorübergehend, benutzt werden.

Zuwiderhandlungen unterliegen einer Geldstrafe bis zu 300 Mark, im Unvermögensfalle einer Haftstrafe.

*

Aehnliche Verordnungen wie die oben abgedruckten für die Freie Stadt Hamburg und das Herzogtum Braunschweig wurden nun auch erlassen für die Freie Stadt Lübeck, Unter-Elsaß, das Fürstentum Reuß j. L., den Regierungsbezirk Lüneburg und das Großherzogtum Baden, außerdem für folgende Städte: Dresden, Görlitz, Höchst a. M., Schwabach und Weimar.

(Wie aus folgendem hervorgeht, ist jetzt die Frage zentral für alle Bundesstaaten durch entsprechende Verordnungen geregelt, und wo die ursprünglich erlassenen Verordnungen nicht weit genug gingen, wurden sie gemäß des Bundesratsbeschlusses erweitert.)

Am 14. April 1899 war in Würzburg der „berühmte" Schweinereiprozeß, der die skandalösesten Mißstände aus dortigen Bäckereien an die Oeffentlichkeit brachte.

In der Sitzung des Reichstages vom 12. Juni 1899 brachte Abg. Bebel gelegentlich einer Debatte über den Maximalarbeitstag die Würzburger Schmutzereien zur Sprache und forderte eine strenge Kontrolle der Bäckereien durch die Behörden. Darauf antwortete der Staatssekretär des Innern, v. Posadowsky: „Auch ich habe die Berichte über den Prozeß in Würzburg — nicht zu meinem Vergnügen — gelesen und muß sagen, daß, und wenn die berichteten Tatsachen auch nur zum Teil zutreffen, dort Zustände in den Bäckereien bestanden haben, wie sie mit den gewöhnlichsten Ansprüchen der Reinlichkeit absolut unvereinbar sind. Mir erschien die Sache so wichtig, daß ich sofort an die königliche bayerische Regierung die Bitte richtete, mir die betreffenden Akten zu übergeben, damit man ernsthaft erwägen könne, ob nicht in der Tat generelle Verordnungen notwendig sind, die die sanitären Verhältnisse in den Bäckereien im Interesse des Publikums in höherem Maße sicherstellen als bisher."

Also der Minister versprach, die Frage ernstlich zu erwägen, ob nicht auf Grund dieser Enthüllungen generelle Bestimmungen über den Betrieb und die innere Einrichtung der Bäckereien zu erlassen seien. Und der bayerische Ministerialdirektor v. Herrmann erklärte, daß er bereits von seiner Regierung die Akten über den Prozeß eingefordert habe.

Alle Welt glaubte, daß nun so schnell wie möglich seitens der Reichsregierung eine Verordnung erscheinen würde, dazu bestimmt, das brotkonsumierende Publikum davor zu schützen, daß es die Backwaren stets mit gewissem Ekel essen mußte, und die Bäckermeister davor, daß die Bäckereien durch derartige Uebelstände zu allgemeinen Seuchenherden ausarteten.

Anderthalb Jahre später, im Oktober 1900, erblickte endlich ein Entwurf der preußischen Regierung das Licht der Welt, der folgendermaßen lautete:

I.

§ 1. Der Fußboden der Arbeitsräume darf nicht tiefer als $^1/_2$ m unter dem ihn umgebenden Erdboden liegen.

§ 2. Die Arbeitsräume müssen mindestens 3 m hoch und mit Fenstern versehen sein, die nach Zahl und Größe genügen, um für alle Teile der Räume Licht und Luft in ausreichendem Maße zu gewähren. Die Fenster müssen so eingerichtet sein, daß sie zum Zwecke der Lüftung ausreichend geöffnet werden können.

§ 3. Die Räume müssen mit einem dichten und festen Fußboden versehen sein, der eine leichte Beseitigung des Staubes auf feuchtem Wege gestattet. Die Wände und Decken müssen, soweit sie nicht mit einer glatten, abwaschbaren Bekleidung oder mit einem Oelfarbenanstrich versehen sind, halbjährlich mindestens einmal mit Kalk frisch angestrichen werden. Der Oelfarbenanstrich muß mindestens alle fünf Jahre erneuert werden.

§ 4. Die Arbeitsräume dürfen nicht in unmittelbarer Verbindnng mit den Bedürfnisanstalten stehen. Die letzteren müssen so gelegen sein, daß sie von den Arbeitern ohne Gefahr für Gesundheit, Sitte und Anstand erreicht werden können. — Die Abzugsrohre der Ausgüsse und Klosetts dürfen nicht durch die Arbeitsräume geführt werden.

§ 5. In Bäckereien, in welchen regelmäßig mehr als zwei Gehilfen und Lehrlinge beschäftigt werden, müssen für das Backhaus und die Backstube getrennte Räume vorhanden sein.

§ 6. Die Zahl der in jedem Arbeitsraume beschäftigten Personen muß so bemessen sein, daß auf jede wenigstens 15 cbm Luftraum entfallen. — In Fällen weitergehenden außerordentlichen Bedarfs und an den Vorabenden der Sonn- und Festtage ist eine dichtere Belegung der Arbeitsräume gestattet, jedoch mit der Maßgabe, daß wenigstens 10 cbm Luftraum auf die Person entfallen müssen.

§ 7. Die Temperatur in den Arbeitsräumen darf 35 Grad Celsius nicht übersteigen. In jedem Arbeitsraum, mit Ausnahme der Mehlkammer, ist ein Thermometer anzubringen.

§ 8. Den Arbeitern muß Gelegenheit gegeben werden, sich umzukleiden und zu waschen. Die hierfür bestimmten Räumlichkeiten müssen für die Zahl der beschäftigten Arbeiter genügend groß, von den Arbeitsräumen zugfrei zu erreichen sowie während der kalten Jahreszeit geheizt sein. In diesen Räumlichkeiten sind ausreichende Wascheinrichtungen anzubringen und mit Seife auszustatten; für jeden Arbeiter ist mindestens ein reines Handtuch zu liefern. — Soweit nicht

genügende Waschseinrichtungen mit fließendem Wasser vorhanden sind, muß für höchstens je fünf Arbeiter eine Waschgelegenheit eingerichtet werden. Es muß ferner dafür gesorgt werden, daß bei der Waschseinrichtung stets reines Wasser in ausreichender Menge vorhanden ist und daß das gebrauchte Wasser an Ort und Stelle ausgegossen werden kann. — Die Betriebsunternehmer haben darauf zu halten, daß die Arbeiter sich vor dem Zurichten und Teigmachen Hände und Arme mit reinem Wasser gründlich reinigen.

§ 9. In den Arbeitsräumen müssen ausreichende Sitzgelegenheiten für die Arbeiter verhanden sein.

§ 10. In den Arbeitsräumen sind mit Wasser gefüllte und täglich zu reinigende Spucknäpfe, und zwar in jedem Arbeitsraum mindestens einer, aufzustellen. Das Ausspucken auf den Fußboden ist von den Arbeitgebern zu untersagen.

§ 11. Die Arbeitsräume dürfen zu andern, mit dem ordnungsmäßigen Betriebe nicht zu vereinbarenden Zwecken, insbesondere als Wasch-, Schlaf- oder Wohnräume, nicht benutzt werden.

§ 12. Die Arbeitsräume sind dauernd in reinlichem Zustande zu erhalten und täglich mindestens einmal gründlich zu lüften. — Die Fußböden müssen täglich, die Arbeitsräume wöchentlich einmal gründlich gereinigt werden; die abwaschbaren Wandbekleidungen sowie der Oelfarbenanstrich sind halbjährlich mindestens einmal abzuwaschen. — Die im Betriebe verwendeten Geräte, Gefäße, Tücher und dergleichen dürfen nicht zu andern als zu Betriebszwecken benutzt und müssen in reinlichem Zustande erhalten werden.

§ 13. Die Arbeiter müssen während der Arbeit mindestens mit Beinkleid und Brusttuch bekleidet sein.

§ 14. Arbeiter, die mit ansteckenden oder ekelerregenden Krankheiten behaftet sind, dürfen nicht beschäftigt werden.

II.

§ 15. In jedem Arbeitsraum ist ein von der Ortspolizeibehörde zur Bestätigung der Richtigkeit seines Inhalts unterzeichneter Aushang anzubringen, aus dem ersichtlich ist:

a) die Länge, Breite und Höhe des Raumes;
b) der Inhalt des Luftraumes in Kubikmetern;
c) die Zahl der Personen, die nach § 6 in den Arbeitsräumen regelmäßig beschäftigt werden darf.

III.

§ 16. Die Schlafräume der Gehilfen und Lehrlinge dürfen nicht in solcher Nähe zum Backofen liegen, daß in ihnen eine übermäßige Hitze herrscht. Auch dürfen sie nicht in unmittelbarer Verbindung mit den Bedürfnisanstalten stehen. — Soweit die Schlafräume über Aborten liegen, müssen sie von diesen durch eine luftundurchlässige Decke getrennt sein. Die Schlafräume müssen für jede darin untergebrachte Person mindestens 10 cbm Luftraum und 4 qm Bodenfläche darbieten und mit mindestens einem öffnungsfähigen Fenster versehen sein. Die öffnungsfähige Fensterfläche muß auf je 30 cbm Luftraum mindestens 1 qm betragen. — Für jede in den Schlafräumen untergebrachte Person muß ein besonderes Bett vorhanden sein. Die Betten dürfen während der Zeit der Benutzung nicht übereinander stehen und nicht von verschiedenen Personen schichtweise benutzt werden. — Die Bettwäsche muß mindestens alle vier Wochen und bei jedem Wechsel der das Bett benutzenden Person erneuert werden. — Für je zwei in solchen Schlafräumen untergebrachte Personen muß mindestens ein Waschgeschirr und für jede Person mindestens ein Handtuch vorhanden sein, das wöchentlich zu erneuern ist.

IV.

Gegenüber den bei dem Erlasse dieser Bekanntmachung bereits bestehenden Anlagen können während der ersten zehn Jahre nach Erlaß dieser Bekanntmachung auf Grund der Bestimmungen unter I § 1, § 2, § 4 Absatz 1, § 5, § 8 Absatz 1 und 2, solange nicht eine Erweiterung oder ein Umbau eintritt, nur Anforderungen gestellt werden, die zur Beseitigung erheblicher, das Leben, die Gesundheit oder die Sittlichkeit der Arbeiter gefährdenden Mißstände erforderlich, oder ohne unverhältnismäßige Aufwendungen ausführbar erscheinen.

Gegen die Verfügung der zuständigen Polizeibehörde steht dem Unternehmer binnen zwei Wochen die Beschwerde an die höhere Verwaltungsbehörde zu. Gegen die Entscheidung der höheren Verwaltungsbehörde ist binnen vier Wochen die Beschwerde an die Landesbehörde zulässig; diese entscheidet endgültig.

*

Man glaubte nun, daß dieser Entwurf baldigst Gesetz würde und die andern Bundesstaaten Preußen bald in seinem Vorgehen folgen würden. Aber unsre Regierungen unternahmen nichts nach dieser Richtung hin und auch die preußische Regierung bewahrte in dieser Angelegenheit eisiges Schweigen, obgleich sie für die Oeffentlichkeit unzweifelhaft dokumentiert hatte, daß sie wußte, welche traurigen Zustände in den Bäckereien anzutreffen sind; das zeigt besser als alles andre die Verfügung, welche im Oktober 1900 das preußische Ministerium an die ihm unterstellten Behörden erließ und die mit folgendem beginnt:

„Nach den aus verschiedenen Bezirken vorliegenden amtlichen Ermittlungen, die neuerdings durch gerichtliche Feststellungen bestätigt worden sind, kann nicht wohl bezweifelt werden, daß in vielen Bäckereien erhebliche Mißstände hinsichtlich der Einrichtung und Beschaffenheit der Arbeitsräume und hinsichtlich der Regelung des Betriebes herrschen. Die Arbeitsräume liegen vielfach im Keller und gewähren zu wenig Licht und Luft, die Temperatur in ihnen ist häufig zu hoch; die Sauberkeit in den Backräumen, die Wasch- und Sitzgelegenheit für die Arbeiter lassen vielfach zu wünschen übrig. Daneben bestehen auch hinsichtlich der Unterbringung der Gehilfen und Lehrlinge bei den Arbeitgebern nach den vorliegenden Ermittlungen an zahlreichen Orten äußerst bedenkliche Mißstände in gesundheitlicher und sittlicher Beziehung."

In Hunderten von Versammlungen protestierten nun die nächsten Jahre hindurch unsre Kollegen dagegen, daß die Regierungen, trotzdem von ihnen die Notwendigkeit anerkannt worden war, zum Schutze von Leben und Gesundheit der Arbeiter in Bäckereien und Konditoreien einzugreifen, keinen entscheidenden Schritt unternahmen.

Endlich, am 16. Juli 1906, beschäftigte sich der Bundesrat des Deutschen Reiches in seiner Sitzung mit der Frage und erhob die Vorlage einer Verordnung für Bäckereien und Konditoreien, wie sie von Preußen vorlag, durch Beschluß als Mindestforderung dessen, was die einzelnen Landesregierungen auf diesem Gebiete tun sollten. Auf Grund dieser Vereinbarung der Regierungen wurden nun ziemlich gleichlautende Verordnungen in allen Bundesstaaten erlassen.

In Preußen ließen die Minister für Handel und Gewerbe, der geistlichen, Unterrichts- und Medizinalangelegenheiten sowie des Innern den Oberpräsidenten den nachstehend abgedruckten Entwurf einer „Polizeiverordnung über die Einrichtung und den Betrieb von Bäckereien und solchen Konditoreien, in denen neben den Konditorwaren auch Bäckerwaren hergestellt werden" mit dem Ersuchen zugehen, für ihren Bezirk eine entsprechende Polizeiverordnung zu erlassen.

Entwurf einer Polizeiverordnung
über die Einrichtung und den Betrieb von Bäckereien und solchen Konditoreien, in denen neben Konditorwaren auch Bäckerwaren hergestellt werden.

§ 1. Der Fußboden der Arbeitsräume darf nicht tiefer als $^1/_2$ m unter dem ihn umgebenden Erdboden liegen.

Das Maß von 0,50 m kann auf 1 m erhöht werden, wenn an der zugehörigen Außenwand ein durchgehender Licht- und Lüftungsgraben hergestellt wird. Der Graben muß mindestens 1 m breit sein und mit seiner gut zu entwässernden Sohle mindestens 0,15 m tiefer als der Fußboden der anstoßenden Räume liegen.

Durch den Regierungspräsidenten (in Berlin den Polizeipräsidenten) können auf Antrag Ausnahmen zugelassen werden, wenn auf andre Weise durch zweckmäßige Isolierung des Bodens und ausreichende Licht- und Luftzufuhr den gesundheitlichen Anforderungen entsprochen ist.

§ 2. Die Arbeitsräume müssen mindestens 3 m hoch und mit Fenstern versehen sein, welche nach Zahl und Größe genügen, um für alle Teile der Räume Luft und Licht in ausreichendem Maße zu gewähren. Die Fenster müssen unmittelbar ins Freie führen und so eingerichtet sein, daß sie zum Zwecke der Lüftung ausreichend geöffnet werden können.

Der Regierungspräsident (in Berlin der Polizeipräsident) kann auf Antrag, abweichend von den vorstehenden Vorschriften, ausnahmsweise die Benutzung von Arbeitsräumen bis zu einer Mindesthöhe von 2,50 m gestatten, soweit nicht das örtliche Baurecht an Räume, die zum dauernden Aufenthalt von Menschen bestimmt sind, höhere Anforderungen stellt.

§ 3. Die Räume müssen mit einem dichten und festen Fußboden versehen und gegen das Eindringen von Erdfeuchtigkeit hinreichend geschützt sein.

Die Wände und Decken müssen, soweit sie nicht mit einer platten, abwaschbaren Bekleidung oder mit einem wasserdichten Anstrich versehen sind, jährlich mindestens einmal mit Kalk frisch angestrichen werden. Der wasserdichte Anstrich muß mindestens alle fünf Jahre erneuert werden.

§ 4. Die Arbeitsräume dürfen nicht in unmittelbarer Verbindung mit den Bedürfnisanstalten stehen.

Die Abfallrohre der Ausgüsse und Klosetts dürfen nicht durch die Arbeitsräume geführt werden.

§ 5. In Arbeitsräumen, in denen die Herstellung von Backwaren erfolgt, muß die Zahl der darin beschäftigten Personen so bemessen sein, daß auf jede wenigstens 15 cbm Luftraum entfallen. Zur Befriedigung eines bei Festen oder sonstigen besonderen Gelegenheiten hervortretenden Bedürfnisses ist eine dichtere Belegung der Arbeitsräume gestattet, jedoch mit der Maßgabe, daß wenigstens 10 cbm Luftraum auf die Person entfallen müssen.

§ 6. Den Arbeitern muß Gelegenheit gegeben werden, ihre Kleider sauber zu verwahren und sich an einem ausreichend erwärmten Orte zu waschen und umzukleiden.

§ 7. Vor dem Zurichten und Teigmachen haben die dabei beschäftigten Personen Hände und Arme mit reinem Wasser gründlich zu reinigen.

Zu diesem Zwecke sind ausreichende und mit Seife ausgestattete Waschseinrichtungen zur Verfügung zu stellen; für jeden Arbeiter ist mindestens wöchentlich ein reines Handtuch zu liefern.

Soweit nicht Waschseinrichtungen mit fließendem Wasser vorhanden sind, muß für höchstens je fünf Arbeiter eine Waschgelegenheit eingerichtet werden. Es muß ferner dafür gesorgt werden, daß bei der Waschseinrichtung stets reines Wasser in ausreichender Menge vorhanden ist und daß das gebrauchte Wasser an Ort und Stelle oder von einem Nebenraum aus abgeleitet werden kann.

§ 8. Die Mehlvorräte sind an trockenen, vor Verunreinigungen geschützten Orten aufzubewahren.

Das Bearbeiten des Teiges mit den Füßen ist verboten.

Das zum Streichen des Brotes benutzte Wasser muß täglich erneuert werden. Die Backware darf nicht auf dem bloßen Fußboden gelagert werden.

§ 9. Das Sitzen und Liegen auf den zur Herstellung und Lagerung von Backwaren bestimmten Tischen und dergleichen ist untersagt. Die Betriebsunternehmer haben für ausreichende Sitzgelegenheit in den Arbeitsräumen zu sorgen.

§ 10. In den Arbeitsräumen sind täglich zu reinigende Spucknäpfe, und zwar in jedem Arbeitsraume mindestens einer, aufzustellen.

Das Ausspucken auf den Fußboden ist verboten.

Das Rauchen, Schnupfen und Kauen von Tabak ist in den Arbeitsräumen und während der Arbeit verboten.

§ 11. Die Arbeitsräume dürfen zu andern, mit dem ordnungsmäßigen Betriebe nicht zu vereinbarenden Zwecken, insbesondere als Wasch-, Schlaf- oder Wohnräume nicht benutzt werden.

§ 12. Die Arbeitsräume sind von Ungeziefer frei sowie dauernd in reinlichem Zustande zu erhalten und täglich mindestens einmal gründlich zu lüften. Die Fußböden der Arbeitsräume müssen täglich, die Wände, soweit sie nicht mit Kalk gestrichen sind (§ 3), vierteljährlich mindestens einmal abgewaschen werden.

Die im Betriebe verwendeten Tische, Geräte, Gefäße, Tücher und dergleichen dürfen nicht zu andern als zu Betriebszwecken benutzt und müssen in reinlichem Zustand erhalten werden.

§ 13. Die im Betriebe tätigen Personen müssen während der Arbeit mindestens mit einem Beinkleid und einem Hemde bekleidet sein.

§ 14. Personen mit ansteckenden oder ekelerregenden Krankheiten dürfen nicht beschäftigt werden.

§ 15. In jedem Arbeitsraum, in welchem die Herstellung von Backwaren erfolgt, ist ein Abdruck dieser Verordnung und ein von der Ortspolizeibehörde zur Bestätigung der Richtigkeit seines Inhalts unterzeichneter Aushang anzubringen, aus dem ersichtlich ist

a) die Länge, Breite und Höhe des Raumes,
b) der Inhalt des Luftraumes in Kubikmetern,
c) die Zahl der Personen, die nach § 5 oder nach § 16 in den Arbeitsräumen regelmäßig beschäftigt werden darf.

§ 16. Der Regierungspräsident (in Berlin der Polizeipräsident) ist befugt, auf Antrag für bestehende Anlagen, solange sie nicht eine wesentliche Erweiterung oder einen Umbau erfahren, Ausnahmen von §§ 2, 4 und 5 zuzulassen, wenn darin die Arbeiter in andrer Weise gegen Gefahren für ihre Gesundheit soweit geschützt sind, wie es die Natur des Betriebes gestattet.

§ 17. Zuwiderhandlungen gegen diese Bestimmungen werden mit Geldstrafe bis zu 60 Mark und im Falle des Unvermögens mit entsprechender Haft bestraft, soweit nicht nach andern Bestimmungen schwerere Strafen verwirkt sind.

Die Verordnungen über die Einrichtung und den Betrieb von Bäckereien nnd Konditoreien, welche ja nur das Mindestmaß dessen enthalten, was wir in bezug auf die der Hygiene entsprechenden Anforderungen an die Einrichtung der Betriebsräume, in denen die wichtigsten Nahrungsmittel hergestellt werden, verlangen können, lockten gewaltigen Widerstand der Kleinmeister im Bäcker- und Konditorgewerbe heraus. Diese, größtenteils selbst Hausbesitzer, verbanden sich mit den Hausbesitzervereinen, um gegen diese Verordnungen Sturm zu laufen, und wenn ihr Widerstand es auch nicht zuwege gebracht hat, daß diese so notwendigen Verordnungen wieder rückgängig gemacht worden sind, so sind doch die Behörden in der Kontrolle über die Durchführung derselben sehr lau und den von Profitgier diktierten Wünschen unsrer Arbeitgeber auf Gestattung von Ausnahmen sehr entgegengekommen. Es wird auch in dieser Frage noch großer Anstrengungen seitens der Gesellen und deren Organisation bedürfen, bis auch hierin die Behörden sich an strikte Durchführung der so notwendigen Verordnungen gewöhnen, und dann, wenn dieses erst erreicht ist, werden auch unsre Arbeitgeber sich bald mit diesen Verordnungen abgefunden haben.

*

Je ein Ruhetag an Ostern, Pfingsten und Weihnachten.

Seit Bestehen unsrer Gewerkschaft zählt zu dem ständigen Verlangen der Kollegen: Gewährung je einer Freinacht an Ostern, Pfingsten und Weihnachten durch behördliche Verordnung. Bei den Lohnkämpfen wurde diese Forderung stets mit erhoben und die Arbeitgeber bewilligten sie in den Fällen, wo wir zum Abschluß von Tarifverträgen kamen. Aber immer versuchten auch in diesen Städten einige besonders habgierige Bäckermeister, durch das Backen in der Nacht vom ersten zum zweiten Festtag ihren Kollegen Konkurrenz zu machen. So sahen wir uns denn veranlaßt, durch Eingaben an die Behörden auf Grund des § 120e der Gewerbeordnung die Forderung zu stellen, die Freinacht an je einem Tage der hohen kirchlichen Feste festzulegen.

Im Jahre 1904 war es durch Eingaben unsrer Organisation, die auch durch das Gutachten der Meisterkorporationen unterstützt wurden, erreicht, daß zunächst für Nürnberg und Fürth durch Verordnungen an Ostern, Pfingsten und Weihnachten unsern Kollegen die Freinacht vom ersten zum zweiten Feiertag gewährt wurde. Diese Verordnung wurde dann auf ganz Mittelfranken ausgedehnt.

Im Jahre 1905 erschien die gleiche Verordnung für Berlin mit seinen Vororten durch den Polizeipräsidenten. Es folgten dann die Regierungsbezirke Potsdam und Frankfurt a. d. O. mit gleichen Verordnungen, bald darauf Hamburg für das Stadtgebiet und die Landherrenschaft Ritzebüttel, dann die Städte Kiel und Altona, worauf auch der Regierungspräsident in Schleswig die gleiche Verordnung erließ.

Ferner folgten noch Ludwigshafen a. Rh. und Kreis Unterfranken, desgleichen Bremen, Lübeck und Cöln a. Rh.

Im Jahre 1906 wurden solche Verordnungen erlassen für den Regierungsbezirk Minden i. Westf., Bezirksamt Freiburg i. Br., Mülhausen i. E., Stuttgart und die Unterweserorte Geestemünde und Lehe.

Im Jahre 1907 folgten mit den gleichen Verordnungen das Bezirksamt Lörrach i. B., die Städte Gr.-Moyreuvre i. Lothr., Mannheim und Pforzheim, dann noch die bayerischen Kreise Ober- und Niederbayern, Oberfranken, Oberpfalz und Schwaben, so daß in allen bayerischen Kreisen jetzt der freie Tag an den drei hohen Festen durchgeführt ist.

Aus dem Jahre 1908 haben wir weitere Verordnungen, betreffend Gewährung der drei freien Tage an den hohen Festen zu Ostern, Pfingsten und Weihnachten, nicht mehr registriert, weil es so gut wie sicher ist, daß mit Ausnahme einiger Städte in den östlichen Provinzen des Landes solche Verordnungen jetzt fast überall erlassen worden sind, wo unsre Kollegen sich um den Erlaß solcher Vorschriften bemüht haben.

Für den Regierungsbezirk Wiesbaden (wo in den letzten Jahren wiederholt ganz unbedeutende Aenderungen an der Verordnung bezüglich der Sonntagsruhe vorgenommen wurden) erschien anfangs 1909 folgende Bekanntmachung des Regierungspräsidenten:

Auf Grund des § 105e der Gewerbeordnung wird in Abänderung der Bekanntmachung vom 23. März 1895 (R.-A.-Bl. S. 106) unter e über die Sonntagsruhe im Bäcker- und Konditorgewerbe folgendes bestimmt:

1. Die Beschäftigung von Arbeitern wird unter den nachstehend aufgeführten Bedingungen (a bis c) an allen Sonn- und Festtagen gestattet, und zwar während zehn Stunden in Frankfurt a. M., Wiesbaden, Homburg v. d. Höhe und Ems, während acht Stunden in den übrigen Städten des Regierungsbezirks, in Schlangenbad und in sämtlichen Ortschaften der Kreise Höchst und Obertaunus, und des Landkreises Frankfurt a. M., während vier Stunden in den übrigen Ortschaften.

a) Jedem Arbeiter ist an jedem Sonn- und Festtage eine ununterbrochene Ruhe von mindestens 14 Stunden in Bäckereien und mindestens 12 Stunden in Konditoreien zu gewähren.

Der Beginn dieser Ruhezeit ist in Bäckereien frühestens von 12 Uhr nachts, spätestens von 8 Uhr morgens ab, in Konditoreien frühestens von 12 Uhr nachts, spätestens von 12 Uhr mittags ab zu rechnen.

b) Jedem Arbeiter ist mindestens an jedem dritten Sonntage die zum Besuche des Gottesdienstes erforderliche Zeit freizugeben.

c) Jedem Arbeiter ist während des Weihnachts-, Oster- und Pfingstfestes eine ununterbrochene Ruhezeit von mindestens 36 Stunden, welche spätestens um 8 Uhr vormittags des zweiten Feiertages beginnt, zu gewähren.

2. Diejenigen Arbeiter, welchen nach der Bestimmung zu 1 eine Ruhezeit von 14 bezw. 12 Stunden zusteht, dürfen während dieser Ruhezeit beschäftigt werden:

a) in Bäckereien mit Arbeiten, die zur Vorbereitung der Wiederaufnahme der regelmäßigen Arbeit am nächsten Tage notwendig sind, sofern sie nach 6 Uhr abends stattfinden und nicht länger als eine Stunde dauern;

b) in Konditoreien mit der Herstellung und dem Austragen leicht verderblicher Waren, die unmittelbar vor dem Genuß hergestellt werden müssen (Eis, Cremes und dergleichen).

Bedingungen zu b: Sind in Konditoreien Arbeiter nach 12 Uhr mittags beschäftigt worden, so müssen sie an einem der nächsten Werktage von mittags 12 Uhr ab von jeder Arbeit freigelassen werden.

3. Für Gemeinden, in denen die Bäcker ortsüblich an Sonn- und Festtagen für ihre Kunden das Ausbacken der von diesen bereiteten Kuchen oder das Braten von Fleisch besorgen, kann von der unteren Verwaltungsbehörde gestattet werden, daß in jedem Betriebe ein über 16 Jahre alter Arbeiter mit jenen Arbeiten während höchstens drei Vormittagsstunden über die unter Ziffer 1 freigegebene Zeit hinaus beschäftigt wird.

4. Für Betriebe, in denen sowohl Bäckerwaren als Konditorwaren hergestellt werden, ist die Beschäftigung solcher Arbeiter, die an Sonn- und Festtagen ausschließlich mit der Herstellung von Konditorwaren beschäftigt werden, nach den Bestimmungen für Konditoreien, die Beschäftigung der übrigen Arbeiter nach den Bestimmungen für Bäckereien zu regeln.

Als Bäckerware ist dasjenige Backwerk zu behandeln, welches herkömmlich unter Verwendung von Hefe oder Sauerteig, ohne Beimischung von Zucker zum Teig, hergestellt wird. Ob abweichend hiervon eine Ware ortsüblich zu den Bäckerwaren zu rechnen ist, unterliegt meiner Bestimmung.

Die Bekanntmachungen vom 9. Februar 1905 (R.-A.-Bl. S. 73), vom 2. Februar 1907 (R.-A.-Bl. S. 79) und vom 27. August 1908 (R.-A.-Bl. S 307) werden aufgehoben.

*

Das Verlangen nach einem wöchentlichen Ruhetage für Bäcker und Konditoren

wurde, nachdem durch Einführung von der Neuzeit entsprechenden Maschinen und andrer technischer Fortschritte in den Betrieben die Arbeitsweise immer intensiver wurde, seit dem Jahre 1903, wo der Verbandstag in Dresden zu dieser Frage Stellung nahm, immer reger. Der Verbandstag hatte die Organisationsleitung damit betraut, zu gelegener Zeit eine Bewegung zur Erkämpfung des wöchentlichen Ruhetages von 36 Stunden einzuleiten.

Das geschah in einer ausführlich begründeten Petition, für welche sich im Januar 1905 die Versammlungen aller Verbandsorte einhellig erklärten und welche um diese Zeit dann dem Bundesrat des Deutschen Reiches übermittelt wurde.

Unmittelbar nach der Einreichung der betreffenden Petition seitens der Gesellen richteten die Bäckerinnungen ihrerseits Petitionen an den Hohen Bundesrat, in welchen sie das Verlangen der Gesellen als undurchführbar bezeichneten und um Ablehnung der Gesellenpetition ersuchten.

Auf dem Germania-Verbandstage Deutscher Bäckerinnungen, vom 10. bis 12. August 1908 in Hannover, wurde nun folgende Antwort der Regierung an die Bäckermeister bekanntgegeben:

„Die Eingabe vom 15. November 1907, betreffend die Einführung einer sechsundreißigstündigen Ruhezeit im Bäckergewerbe, ist dem Bundesrat vorgelegt worden.

Da der Bundesrat in seiner Sitzung vom 19. Juni d. J. beschlossen, den Eingaben einer Reihe von Bäckergehilfenversammlungen um die gesetzliche Festlegung eines sechsunddreißigstündigen Ruhetages beziehungsweise Einführung der Sonntagsruhe im Bäckergewerbe keine Folge zu geben, sehe ich die dortige Eingabe als erledigt an.

Im Auftrage: gez. Casper."

Danach war also unsre zu Beginn 1905 an den Bundesrat eingereichte Petition von diesem abgelehnt, was die Organisation natürlich nicht abhalten konnte, weitere Wege zu beschreiten, um der Kollegenschaft zu ihrem Rechte, auch wie andre Arbeiter in der Woche ihren Ruhetag zu haben, zu verhelfen. Und daß diese Forderung durchführbar ist, hat die Praxis bewiesen.

Schon seit einer Reihe von Jahren ist im Regierungsbezirk Münster i. W. die volle Sonntagsruhe in den Bäckereien und Konditoreien zur beiderseitigen Zufriedenheit von Arbeitgebern und Arbeitnehmern durch eine dahingehende Verordnung des Regierungspräsidenten eingeführt, und unterm 14. Juli 1908 hat der Regierungspräsident in Düsseldorf folgende Verfügung erlassen:

Auf Grund des § 105e der Reichs-Gewerbeordnung bestimme ich hierdurch unter Aufhebung der Verfügung vom 12. Juli 1895 (A.-Bl. S. 263) das Folgende:

A. Vom 1. August dieses Jahres ab treten an Stelle der Bestimmungen unter III. Nr. 1 und 2 der Bekanntmachung vom 18. März 1895 (A.-Bl. S. 127), betreffend Ausnahmen vom Verbot der Sonntagsarbeit im Bäcker- und Konditorgewerbe, für die Kreise Barmen, Elberfeld, Mettmann, Lennep — mit Ausnahme der Stadt Burg — Remscheid, Solingen-Stadt und Land, Düsseldorf-Land — mit Ausnahme der Bürgermeistereien Ratingen, Rath und Ludenberg — die Kreise Crefeld-Stadt und -Land, Kempen, Moers, Geldern, Grevenbroich, M.-Gladbach-Stadt und -Land, Rheydt, Essen-Land, Mülheim a. d. R.-Land, Ruhrort und Rees — mit Ausnahme der Stadt Wesel — folgende Vorschriften:

1. In Bäckereien ist die Beschäftigung von Arbeitern nur an folgenden Sonn- und Festtagen, und zwar während neun Stunden, gestattet: Neujahr, zweiter Weihnachts-, Oster- und Pfingsttag, Buß- und Bettag, Himmelfahrtstag, Allerheiligentag, letzter Sonntag vor Nikolaus, vor Weihnachten und vor Neujahr und außerdem zwei im Bedarfsfalle von der Ortspolizeibehörde zu bestimmende Sonntage.

Bedingung: Jedem Arbeiter ist an den genannten Sonn- und Festtagen eine ununterbrochene Ruhe von mindestens 15 Stunden zu gewähren. Der Beginn dieser Ruhezeit ist frühestens von 12 Uhr nachts und spätestens von 9 Uhr morgens ab zu rechnen.

2. In den Konditoreien ist die Beschäftigung von Arbeitern an allen Sonn- und Festtagen während 8 Stunden unter den zu III. A. 1 und 2 der Bekanntmachung vom 18. März 1895 angegebenen Bedingungen gestattet.

Wie im Regierungsbezirk Münster, so hat sich auch in den Kreisen des Regierungsbezirks Düsseldorf die betreffende Verordnung des Regierungspräsidenten recht schnell eingelebt, und heute wird zur Zufriedenheit der Arbeitgeber und Arbeitnehmer, ebenfalls auch der konsumierenden Bevölkerung vom Sonnabend zum Sonntag in jenen Kreisen nicht mehr gebacken.

Allerdings hatten in jenen Gegenden aus alter Gewohnheit immer schon eine Anzahl Bäckereien von Sonnabend zu Sonntag nicht gebacken, und das mag mit dazu beitragen, daß sich alle Beteiligten so schnell an die neuen Verhältnisse gewöhnen konnten. Aber solcher Gegenden gibt es noch verschiedentlich in Deutschland, wo es keine Schwierigkeiten machen würde, durch Verordnungen der Verwaltungsbehörden auch den Arbeitern der Bäckereien und Konditoreien einen freien Sonntag zu verschaffen.

Dagegen haben sich in andern Gegenden, und besonders in den Großstädten, die Verhältnisse anders entwickelt; dort ist das Publikum daran gewöhnt, auch Sonntags frische Backware zu bekommen.

Trotzdem war und ist es sehr leicht möglich, auch in einzelnen dieser Städte den Arbeitern in der Bäckerei und Konditorei einen sechsunddreißigstündigen Ruhetag in der Woche an Stelle der entgangenen Sonntagsruhe zu verschaffen.

Mit 106 Genossenschaften, die eigene Bäckerei und teilweise auch Konditorei eingerichtet haben und in denselben 1380 Bäcker und Konditoren beschäftigten, hat der Verband der Bäcker, Konditoren und verwandten Berufsgenossen Deutschlands am 1. August 1907 einen Tarifvertrag abgeschlossen, der neben der achtstündigen Arbeitszeit in kontinuierlichen und der neunstündigen Arbeitszeit in den kleineren, nichtkontinuierlichen Betrieben nur sechs Arbeitsschichten die Woche vorsieht. In diesen Betrieben haben die Arbeiter abwechselnd in jeder Woche eine Ruhepause von mindestens 36 Stunden.

Mit den Bäckerinnungen von Hamburg-Altona-Wandsbek wurde am 2. April 1907 ein Tarifvertrag abgeschlossen, der auf drei Jahre Gültigkeit hat und in seiner Bestimmung 6 folgendermaßen lautet:

„In Betrieben mit sechs und mehr Gehilfen muß den letzteren ein wöchentlicher Ruhetag gewährt werden. Lehrlinge, welche einen Gesellenposten bekleiden, gelten als Gesellen. In Betrieben mit weniger als sechs Gesellen soll die Einführung eines Ruhetages, sei es wöchentlich oder innerhalb eines weiteren Zeitraumes, der allmählichen Entwicklung überlassen werden, jedoch muß in allen diesen Betrieben den einzelnen Gesellen abwechselnd wöchentlich ein freier Abend gewährt werden, in der Regel bis 12 Uhr."

Der Jahresbericht der Hamburgischen Gewerbeinspektion für das Jahr 1907 konstatiert nun in Uebereinstimmung mit den Feststellungen des Verbandes der Bäcker, Konditoren und verwandten Berufsgenossen Deutschlands, daß von 1418 in den Bäckereien des Hamburger Gebietes (auch das Landgebiet mit nur ganz minimalen Kleinbetrieben ist mit eingerechnet) beschäftigten Bäckern und Konditoren 898 oder 63 pZt. der Gesamtzahl den sechsunddreißigstündigen Ruhetag in der Woche haben. — Seit dem Ende des Jahres 1907, bis zu dem sich der Bericht nur erstrecken kann, hat die Einführung des wöchentlichen Ruhe-

tages in Hamburg weitere Fortschritte gemacht, und in gleicher Weise ist das im Tarifvertragsgebiet Altona und Wandsbek auch geschehen.

Auch in Berlin und dessen Vororten ist es im Jahre 1907 zwischen einer ganzen Reihe von Bäckermeistern und dem Verbande der Bäcker, Konditoren und verwandten Berufsgenossen Deutschlands zum Abschluß eines Vertrages gekommen, wonach die Arbeitnehmer solcher Bäckereien alle Wochen in Betrieben mit mehr als vier Gesellen, alle 14 Tage in Betrieben mit drei und vier Gesellen und alle vier Wochen mit weniger als drei Gesellen eine ununterbrochene Ruhezeit von 36 Stunden erhalten müssen.

Auf Grund dieser Tatsachen wurde im November 1908 an den Deutschen Reichstag folgende Petition eingereicht:

Einem Hohen Reichstag des Deutschen Reiches erlauben sich die Unterzeicheten, das Ersuchen zu unterbreiten, daß dem § 105 e der Reichs-Gewerbeordnung eine ergänzende Bestimmung angefügt wird, welche bestimmt, daß

1. allen Arbeitern, den gelernten wie ungelernten, den Lehrlingen und Angestellten in handwerks- und fabrikmäßigen Bäckereien und Konditoreien — auch solchen Bäckereien und Konditoreien, die als Nebengeschäfte des Gastwirts-, Müller- oder andrer Gewerbe betrieben werden — jede Woche eine ununterbrochene Ruhepause von 36 Stunden Dauer gewährt wird; daß

2. die untere Verwaltungsbehörde auf Antrag und nach Anhören der Organisationen der Arbeitgeber und Arbeitnehmer dieses Gewerbes bestimmen kann, ob die Ruhepause für diese Arbeiter auf den Sonntag zu verlegen ist, frühestens beginnend am Sonnabend mittag um 12 Uhr und frühestens endigend am Sonntag abend um 12 Uhr, und spätestens beginnend am Sonntag morgen um 6 Uhr und spätestens endigend am Montag abend um 6 Uhr; daß

3. überall dort, wo solche Festlegung seitens der unteren Verwaltungsbehörde nicht erfolgt, die vorgesehene sechsunddreißigstündige wöchentliche Ruhepause möglichst abwechselnd jede Woche auf einen andern Wochentag fallen muß.

In mehr als 140 Versammlungen, die überall außerordentlich stark besucht waren, erklärten sich unsre Kollegen einmütig für das in der Petition Geforderte, und durch entsprechende Resolution erklärten sie, dafür einzutreten, daß das darin Geforderte bald in die Wirklichkeit umgesetzt werde.

Die Arbeits- und Lohnbedingungen der Gesellen, Hilfsarbeiter und Arbeiterinnen.

In Bäckereien.

Mit Recht kann auch heute noch, in einer Zeit, wo es die Arbeiter der verschiedenen Gewerbe verstanden haben, durch ihre gewerkschaftlichen Organisationen auf die Gestaltung der Lohn- und Arbeitsbedingungen Einfluß zu gewinnen, gesagt werden, daß die Arbeiter und Arbeiterinnen in der Nahrungsmittelindustrie zu den am schlechtesten entlohnten Arbeitern gehören, und daneben in diesen Berufen noch die längste Arbeitszeit gebräuchlich ist.

Einige Arbeitergruppen aus der Nahrungsmittelindustrie haben es zwar in den letzten Jahren verstanden, ihre Lohn- und Arbeitsbedingungen wesentlich besser zu gestalten, und in diesen Kämpfen ist ihnen die Entwicklung des Gewerbes vom Handwerk zu Großbetrieben wesentlich zustatten gekommen.

So kann man vom Brauergewerbe sagen, daß dort in neuerer Zeit mit dem Kost- und Logiswesen beim Arbeitgeber vollständig aufgeräumt wurde, auch die Arbeitszeit von täglich zwölf Stunden — und früher oft noch weit darüber hinaus — hat dem zehnstündigen Arbeitstag Platz machen müssen.

Nicht ganz in dem Maße haben sich die Verhältnisse in den Bäckereien gebessert, aber immerhin sind auch da in dem letzten Jahrzehnt merkbare Fortschritte in der Verbesserung der Lohn- und Arbeitsbedingungen zu verzeichnen. Bis zum Schlusse des vergangenen Jahrhunderts war das Kost- und Logiswesen für die Arbeiter in den Bäckereien noch die Regel; dieses Kost- und Logiswesen beim Arbeitgeber brachte aber auch für die davon betroffenen Gesellen eine Unmasse von Beschwerden und Uebelständen mit sich, die in erster Linie in erbärmlich geringen Löhnen, in unbeschränkter Dauer der Arbeitszeit und in vielerlei Bevormundung durch den Arbeitgeber sowie in mangelhafter Verpflegung und Wohnung zum Ausdruck kamen.

Die Geschichte unsres Berufes und unsrer Bewegung zeigt ja, daß im Jahre 1848 die Bäckergesellen von Frankfurt a. M. noch in den Streik eintreten mußten, um die Forderung durchzuführen, daß die Gesellen nicht mehr auf Backtrögen und Wirktischen schlafen mußten, sondern jeder Geselle sollte vom Arbeitgeber sein eigenes Bett gestellt bekommen. Aber diese Forderung ging auch damals noch nicht durch und bis anfangs der achtziger Jahre des neunzehnten Jahrhunderts war es in den Städten und Landorten von Frankfurt-Mainz bis hinunter nach Düsseldorf noch Gebrauch, daß die Bäckergesellen ihren Strohsack in der Backstube liegen hatten, und wenn sie mit der Arbeit fertig waren, dann warfen sie diesen Strohsack auf die Backmulde, um darauf ihre müden Glieder auszuruhen. Erst ganz allmählich, in demselben Maße, wie die Oeffentlichkeit auf diese skandalösen und sanitätswidrigen Zustände aufmerksam wurde und auf die Behörden einen Druck ausübte, verschwanden zunächst in den größeren Städten diese alten Ge- und Mißbräuche. Bis Ende der achtziger Jahre war wohl dieser Uebelstand auch in jener Gegend vollständig ausgerottet. Die Bekanntgabe in den Versammlungen und in der Presse hatte dafür gesorgt, daß diese unhaltbaren Mißstände beseitigt werden mußten.

Die Bäckergesellen hatten nun überall Betten und Schlafstuben zu verlangen. Aber daß zwei Personen sich in ein Bett teilen mußten, war zunächst noch ständiger Gebrauch und eine mächtige Agitation mußte erst einsetzen, um allmählich auch diesen Uebelstand aus den Bäckereien

verschwinden zu lassen. Solange das Kost- und Logissystem beim Arbeitgeber noch allgemein üblich war und solange die Bundesratsverordnung über Bäckereien und Konditoreien (vom 4. März 1896) noch nicht erlassen war, war es vollständig in das Belieben der Arbeitgeber gestellt, wie lange sie ihre Arbeiter und Lehrlinge arbeiten lassen wollten. Diese Arbeitszeit wurde recht oft bis ins Ungeheuerliche ausgedehnt, und die Folge davon war, daß infolge des langen Stehens bei schwerer Arbeit die Bäckergesellen größtenteils mit X- oder O-Beinen behaftet waren. In damaliger Zeit konnte man sich die Bäcker kaum anders vorstellen als mit verkrüppelten Beinen, und viele Vertreter der Wissenschaft stellten diese Gebrechen als eine Berufskrankheit hin. Wenn heute noch dann und wann einmal Bäckergesellen mit X- oder O-Beinen gesegnet sind, so ist ihre Zahl doch lange nicht in dem Maße vertreten, wie das vor 30 Jahren noch zu verzeichnen war.

Am 1. September 1890 gab der Reichstagsabgeordnete Bebel die Ergebnisse einer aufgenommenen Statistik in der Broschüre „Zur Lage der Arbeiter in den Bäckereien" heraus. Es waren infolge der Gleichgültigkeit derer, die es am meisten anging und zu deren Nutzen das Werk unternommen wurde, der Bäckergehilfen, nur verhältnismäßig sehr wenig beantwortete Fragebogen aus Deutschland eingegangen. Das Ergebnis der Statistik war: 32,2 pZt. der Gehilfen hatten eine Arbeitszeit von 12 oder weniger Stunden täglich, in 48,5 pZt. der Betriebe dauerte die Arbeitszeit 13 bis 15 Stunden, in 28,7 pZt. der Betriebe 16 bis 20 oder mehr Stunden. Von 658 Betrieben, die über die Sonntagsarbeit Auskunft gegeben hatten, wurde in 2,8 pZt. Sonntags nicht gearbeitet, in 15,3 pZt. zwischen 4 und 10 Stunden, in 34,3 pZt. 11 bis 13 Stunden, in 27,9 pZt. 14 und 15 Stunden, in 20,6 pZt. 16 bis 20 Stunden. In 48,5 pZt. der befragten Bäckereibetriebe mußten also die Arbeiter des Sonntags, wenn in allen andern Berufen die Arbeit ruht, 14 bis 20 Stunden schuften.

An andrer Stelle haben wir ausführlich berichtet, welche Kämpfe nun noch notwendig waren, um zu erreichen, daß am 5. Februar 1895 das Bäcker- und Konditorgewerbe wenigstens zu einem kleinen Teile von den Sonntagsruhebestimmungen mit bedacht wurde, und ferner, um die Bundesratsverordnung vom 4. März 1896 zu erringen.

Heute höhnt mancher Kollege über das Gesetz, welches in unserm Berufe noch die zwölf- resp. dreizehnstündige tägliche Arbeitszeit erlaubt, aber gegenüber den vor Erlaß der Verordnung bestehenden Verhältnissen waren diese Bestimmungen ein Fortschritt, eine Wohltat. Und durch lange und schwere Kämpfe wurde es erreicht, daß wenigstens in den Verbandsorten mehr und mehr auch diese Verordnung eingehalten wurde.

Nach dieser Zeit kamen die Kämpfe zur Beseitigung des Kost- und Logissystems in den Bäckereien. Während früher unsre Kollegen bei ihren Kämpfen stets bessere Beköstigung und anständiges Bett gefordert

hatten, lernten sie jetzt einsehen, daß diese Verbesserung ihrer Lage immer nur Palliativmittel bleiben konnte. Am 22. und 23. April 1897 tagte in Gera ein von 31 Delegierten besuchter Kongreß, welche 14 000 Kollegen aus 28 Städten vertraten. Dieser beschäftigte sich in erster Linie mit den geplanten Verschlechterungsversuchen des Maximalarbeitstages und suchte, dieselben mit aller Energie abzuwehren. Sodann unternahm der Kongreß zum ersten Male den Versuch, die Kollegen auf die Selbsthilfe zur Verbesserung ihrer menschenunwürdigen Lage hinzuweisen, und stellte die Beseitigung des Kost- und Logiswesens als das erste und erstrebenswerteste Ziel auf, zu erreichen durch Aufklärung der Massen, Lohnbewegungen und nötigenfalls auch durch wohlvorbereitete Streiks, indem folgende Resolution einstimmig angenommen wurde:

„In Erwägung, daß durch das in den meisten Bäckereien Deutschlands noch übliche Kost- und Logiswesen beim Arbeitgeber

1. den Meistern ein Mittel in die Hand gegeben ist, das Tun und Lassen ihrer Arbeiter auch außerhalb der Arbeitszeit stets zu kontrollieren, hierdurch die Arbeiter aber in ein Abhängigkeitsverhältnis von ihren Arbeitgebern gedrängt werden, was geradezu menschenunwürdig erscheint;
2. von einem nur einigermaßen stabilen Arbeitsverhältnis in den Bäckereien keine Rede sein kann, weil gerade durch dieses System die meisten Streitigkeiten zwischen Arbeitgeber und Arbeitnehmer entstehen;
3. das Kost- und Logiswesen in seiner jetzigen Handhabung auch so viele Mängel und Schäden zuungunsten der Arbeiter hervorbringt und
4. gerade hierdurch der sprichwörtlich gewordenen Unsauberkeit in den Bäckereien Vorschub geleistet wird,

beschließt der Kongreß, den Kollegen Deutschlands, in erster Linie denen der Großstädte, zu empfehlen, überall da, wo die Kollegen gut organisiert sind und man mit Sicherheit auf Erfolg rechnen kann, zu günstiger Zeit in eine Bewegung einzutreten, um mit der Unterstützung der organisierten Arbeiterschaft das Kost- und Logiswesen beim Arbeitgeber abzuschaffen. Wird durch andre Ursachen in irgendeiner Stadt ein Kampf unsrer Kollegen gegen die Arbeitgeber hervorgerufen, so soll auch darauf Bedacht genommen werden, diese unsre Hauptforderung mit zu erreichen. Den Kollegen allerorts empfiehlt der Kongreß, örtliche Streik- und Unterstützungsfonds zu bilden, um bei einer eventuellen Bewegung der Kollegen in irgendeiner Stadt dieselben materiell unterstützen zu können. Der Kongreß ersucht schließlich alle in der Bewegung stehenden Kollegen, die unsrer Organisation noch fernstehenden Massen über die für unsre Gesundheit und wirtschaftlichen Interessen schädigenden Uebel, die durch das Kost- und Logiswesen beim Arbeitgeber hervorgerufen werden, aufzuklären."

Die Kämpfe, beginnend mit dem dreizehn Wochen dauernden Streik und Brotboykott in Hamburg-Altona-Wandsbek, die nun geführt wurden, um das Kost- und Logissystem bei den Arbeitgebern auszurotten, sind an andrer Stelle geschildert. Wenn auch dieser allgemeine Kampf noch nicht überall mit vollem Erfolge beendet ist, so kann heute schon gesagt werden, daß das Ringen unsrer organisierten Kollegen bedeutende Erfolge in dieser Beziehung gebracht hat.

Nicht bloß im Interesse unsrer Kollegenschaft liegt es ja, das Kost- und Logiswesen beim Arbeitgeber zu beseitigen, sondern es liegt auch im Interesse der gesamten brotkonsumierenden Bevölkerung, daß endlich mit den veralteten Zuständen im Bäckergewerbe (wie in allen Gewerben der Nahrungsmittelindustrie) aufgeräumt wird; denn gerade der Kost- und Logiszwang beim Arbeitgeber ist der unheilvollste Förderer aller sanitären Mißstände in diesen Betrieben.

Wir sind also auf dem besten Wege, mit diesen veralteten Verhältnissen aufzuräumen, was uns die Erhebung von 1908 wieder aufs neue lehrt. Nachfolgende Zusammenstellung mit den Erhebungen früherer Jahre zeigt das aufs deutlichste.

Jahr der Aufnahmen	Zahl der Befragten	Davon organisiert	Es hatten beim Arbeitgeber									
			Kost und Logis		Wohnung und halbe Kost		Wohnung, aber ohne Kost		Beköstigung, aber keine Wohnung		Keine Wohnung und keine Kost	
			Ges.-Zahl	pZt.	Ges.-Zahl	pZt.	Ges.-Zahl	pZt.	Ges.-Zahl	pZt.	Ges.-Zahl	pZt.
1901 ..	20686	3372	?	?	?	?	1868	9,0	90	0,4	3229	15,6
1904...	7714	?	3656	47,4	763	9,9	1079	13,9	46	0,6	2170	28,1
1906...	31997	10443	18232	57,1	2798	8,7	2606	8,1	623	1,9	7738	24,2
1908...	36365	12680	21699	59,7	1694	4,7	1903	5,2	151	0,4	10918	30,0

Zu obigem Vergleiche wäre zu bemerken, daß wir im Jahre 1901 nicht festgestellt haben, wieviel von den Befragten nur halbe Kost hatten, und infolgedessen war es uns auch nicht möglich, angeben zu können, wieviel Gehilfen noch vollständig beim Meister in Kost und Logis waren. Wenn man aber annimmt, daß die Gehilfen mit halber Kost ungefähr im selben Verhältnis wie in den beiden folgenden Erhebungsjahren, also zu ungefähr 9 pZt., vertreten waren, so würden im Jahre 1901 noch 66 pZt. der Kollegen in den Verbandsorten Kost und Logis beim Meister gehabt haben, gegen 57,1 pZt. im Jahre 1906.

Im Jahre 1904 haben wir bei der gleichartigen Befragung die Fragen nach den Lohnarten nicht gestellt, da dieses erst in der allgemeinen durch Fragebogen vorgenommenen Erhebung desselben Jahres geschehen war. Dieselben waren aber nur von 7714 Kollegen ausgefüllt eingegangen, und wie obige Tabelle zeigt, müssen auch mindestens 2000 Kollegen mit Kost und Logis außer dem Hause des Arbeitgebers die

Fragebogen nicht eingesandt haben, daher ein solch ungenaues Bild. Wir mußten jedoch diese Zahlen zum Vergleiche heranziehen, weil uns von 1904 andre nicht zur Verfügung standen.

Im Jahre 1906 hatten in den 190 Verbandsbezirken noch von 31 997 beschäftigten Gehilfen 18 232 oder 57,2 pZt. Kost und Logis vollständig beim Arbeitgeber, während 7738 Kollegen oder 24,2 pZt. der Gesamtzahl bereits von dieser Fessel befreit waren.

Obgleich der Umfang der jetzigen Erhebung gegen die letzte wieder wesentlich erweitert worden ist und sich jetzt weit mehr auf kleine Städte und ländliche Orte erstreckt, in welchen Gebieten es selbstverständlich auch viel schwerer als in den Großstädten fallen muß, das Kost- und Logiswesen beim Arbeitgeber zu beseitigen, ist doch die Zahl jener Kollegen, die Kost und Wohnung nicht mehr beim Arbeitgeber haben, von 7738 oder 24,2 pZt. im Jahre 1906 auf 10 918 oder 30 pZt. der Gesamtzahl der Befragten hinaufgeschnellt.

Dieses Ergebnis ist außerordentlich erfreulich, und wird auch nicht etwa dadurch getrübt, daß nun die Zahl der Kollegen mit Beköstigung, aber ohne Wohnung beim Arbeitgeber, um drei Viertel gesunken ist gegen die letzte Erhebung, ebensowenig dadurch, daß auch die Zahl der Kollegen ohne Kost, aber mit Wohnung beim Meister, wie die Zahl der mit Wohnung und halber Kost um je ein Drittel heruntergegangen ist. Im Gegenteil ist es sehr erfreulich, daß diese Entlohnungsarten immer mehr verschwinden und an deren Stelle vollständige Beseitigung von Kost und Wohnung beim Arbeitgeber tritt.

Durch dieses Heruntergehen der andern Entlohnungsarten ist aber nicht nur das Prozentverhältnis der Kollegen mit Kost und Wohnung außer dem Hause gestiegen, sondern auch der um 2,6 pZt., die noch vollständig Kost und Wohnung im Hause des Meisters haben. Letzteres ist jedoch auf die Erweiterung der Erhebung auf die ländlichen Bezirke zurückzuführen.

Seitdem wir für die Forderung der Kost- und Logisbeseitigung kämpfen, lautet in der Lohnfrage unsre Forderung dahingehend: Gewährung eines ausreichenden Minimalwochenlohnes. In demselben Maße, wie nun Kost und Logis beim Arbeitgeber ausgerottet wird, läßt sich auch jene Forderung durchführen.

Durch die verschiedenartige Löhnungsmethode ist es schwer, ein ganz genaues Bild über die wirklich bezahlten Löhne zu erhalten, da z. B. bei denjenigen Gehilfen, welche mit sogenannter „halber Kost und Wohnung" beschäftigt sind, ein Teil das Frühstück und Abendessen, ein anderer Teil sonstige für Essen oder Wohnung nötige Aufwendungen in bar vergütet erhält; selten wird jedoch der Betrag dafür dem wirklichen Preis der betreffenden Naturalien entsprechen. Ein weiterer Teil der Gehilfen erhält bei den Arbeitgebern nur Wohnung, eine geringe Anzahl nur die Kost.

Nachstehende Tabelle veranschaulicht, nach Gauen geordnet, den Durchschnittslohn, welcher für die einzelnen Lohnarten bezahlt wird, sowie die Anzahl der in diesen Lohnarten beschäftigten Arbeiter.

Gaue	Es sind beschäftigt										
	Insgesamt	Mit voller Kost und Wohnung	Durchschnittslohn Mark	Bei halber Kost und Wohnung	Durchschnittslohn Mark	Nur mit Wohnung	Durchschnittslohn Mark	Nur mit Kost	Durchschnittslohn Mark	Ohne Kost und Wohnung	Durchschnittslohn Mark
Berlin	9910	4683	10,33	740	11,62	74	18,54	107	20,16	4306	26,06
Hamburg	4780	2522	10,50	25	13,04	19	20,11	16	23,06	2198	27,77
Leipzig	5136	3662	9,20	391	11,71	38	19,95	6	15,17	1039	25,27
Frankfurt a. M.	12635	9619	9,58	7	16,29	848	21,21	14	16,07	2147	25,10
München	3904	1213	8,12	531	10,15	924	18,43	8	20,—	1228	23,75
Insgesamt 1908	36365	21699	9,66	1694	11,24	1903	19,79	151	19,88	10918	26,19
Insgesamt 1906	31997	18232	9,15	2798	11,51	2606	19,52	623	19,47	7738	24,82

Gegen das Jahr 1906 ist also der Durchschnitt der Löhne mit Kost und Logis gestiegen um 51 Pfg. pro Mann und Woche; bei halber Kost und Wohnung sind die Durchschnittslöhne um 27 Pfg. gefallen; nur mit Wohnung sind die Durchschnittslöhne um 27 Pfg. gestiegen; die Löhne neben Gewährung von Kost sind um 41 Pfg. gestiegen und die reinen Barlöhne sind um 1,37 Mark gestiegen.

Standen sich die Kollegen mit reinem Barlohn schon bei der letzten Erhebung bedeutend besser als die unter allen andern Entlohnungsarten, so tritt das nach dieser ungleichmäßigen Verschiebung der Löhne jetzt natürlich noch bedeutend mehr in die Erscheinung. Rechnet man für volle Beköstigung und Wohnung pro Woche 12 Mark, so verdienen, damit die Kollegen mit Kost und Wohnung beim Arbeitgeber im Durchschnitt 21,66 Mark, also 4,53 Mark weniger als die Kollegen, welche ihren Lohn vollständig in bar erhalten. Wohnung und halbe Kost zu 7,50 Mark gerechnet, ergibt für diese 1694 Kollegen einen Durchschnittslohn von 18,74 Mark. Sie haben also 7,45 Mark im Durchschnitt weniger als die Kollegen mit reinem Barlohn.

Im Nachteil sind auch die 1903 Kollegen, die nur Wohnung erhalten; denn diese, zu 3 Mark gerechnet, ergibt für sie einen Durchschnittslohn von 22,79 Mark, also 3,40 Mark weniger als die Kollegen mit reinem Barlohn.

Nur die 151 — größtenteils älteren — Kollegen, die nur die Kost beim Meister haben, aber bei ihren Familien zu Hause schlafen, sind etwas im Vorteil; denn 9 Mark für die Beköstigung gerechnet, macht für sie einen Durchschnittslohn von 28,88 Mark aus; sie haben also 2,59 Mark mehr als den Durchschnittslohn der Kollegen mit reinem Barlohn.

In Konditoreien.

Für die Kollegen in reinen Konditoreien, wie für Konditoren, die in den Konditoreiabteilungen der Bäckereien beschäftigt werden, ist bei unsrer Erhebung 1908 zum ersten Male versucht worden, festzustellen, wieweit für sie schon Kost und Logis beseitigt ist, und unter welchen Löhnen dieselben arbeiten. Da ergibt sich folgendes:

Gaue	Es sind beschäftigt										
	Insgesamt	Mit voller Kost und Wohnung	Durchschnittslohn Mark	Bei halber Kost und Wohnung	Durchschnittslohn Mark	Nur mit Wohnung	Durchschnittslohn Mark	Nur mit Kost	Durchschnittslohn Mark	Ohne Kost und ohne Wohnung	Durchschnittslohn Mark
Berlin	649	340	10,78	28	11,54	6	22,33	95	23,05	180	26,20
Hamburg	1069	733	11,65	1	27,—	35	23,29	19	24,11	281	28,50
Leipzig	506	460	9,58	28	10,71	—	—	—	—	18	21,72
Frankfurt	1330	1169	9,99	—	—	43	19,42	2	17,—	116	25,05
München	414	241	9,73	50	12,58	12	16,83	40	18,93	71	24,39
Summa	3968	2943	10,41	107	12,05	96	20,69	156	22,04	666	26,66

Schwer hielt es für unsre Pioniere, welche die Beschaffung des Materials übernommen hatten, von den unorganisierten Konditoren die Höhe ihrer Löhne zu erfahren. Diese Leutchen lügen sich so gern über ihren Verdienst etwas in die Tasche und wollen andern Leuten ihr Elend gar nicht offenbaren. In einer Reihe von Städten war es uns deshalb nur möglich, die Löhne der in Bäckereien beschäftigten Konditoren festzustellen, während von den in reinen Konditoreien beschäftigten gar keine Angaben zu erlangen waren.

Die in Bäckereien beschäftigten Konditoren haben in den letzten Jahren zu einem großen Teile mit an den Erfolgen der Lohnkämpfe der Bäcker partizipiert und teilweise auch in eigenen Lohnkämpfen mit dazu beigetragen, auch für sich das Kost- und Logiswesen beim Arbeitgeber auszurotten. So sehen wir heute, daß in den Betrieben, wo für die Bäcker Kost und Wohnung beim Arbeitgeber ausgerottet ist, dieses auch in den meisten Fällen für die Konditoren erreicht wurde, während leider auch in einzelnen Fällen die unorganisierten Konditoren in die Schlafställe hineingekrochen sind, aus denen die Bäcker glücklicherweise durch ihre Lohnkämpfe herausgekommen sind.

Von den 3968 Konditoren, die von unsrer Erhebung erfaßt sind, waren 286 Verbandsmitglieder. 2943 oder 74,2 pZt. der Gesamtzahl hatten noch Kost und Wohnung vollständig beim Arbeitgeber; 107 oder 2,7 pZt. der Gesamtzahl hatten Wohnung und halbe Kost; 96 oder 2,4 pZt. der Gesamtzahl waren ohne Kost, aber mit Wohnung; 156 oder 3,9 pZt. der Gesamtzahl hatten nur Kost, aber keine Wohnung beim Arbeitgeber; 666 oder 16,8 pZt. der Gesamtzahl standen in reinem Bar-

lohn, hatten also Kost und Wohnung nicht mehr vom Arbeitgeber. — Die Beseitigung von Kost und Wohnung beim Arbeitgeber ist also noch viel weiter zurückgeblieben als bei den Bäckern. Und es sind hauptsächlich die reinen Konditoreien, welche das Bild ungünstig beeinflussen.

Bezüglich der verschiedenen Entlohnungsarten ist bei den Konditoren dasselbe zu sagen wie bei den Bäckern. Am besten stehen sich auch hier die Kollegen mit reinem Barlohn, die 26,66 Mark Durchschnittslohn haben. Nur die 156 Kollegen mit Kost, aber ohne Wohnung beim Meister, die 22,04 Mark verdienen, stehen sich besser; denn rechnet man für die Beköstigung 9 Mark pro Woche, so kommt ihr Durchschnittslohn auf 31,04 Mark; sie stehen damit um 4,38 Mark höher als die Kollegen mit reinem Barlohn. Dabei ist aber dasselbe zu bemerken wie bei den Bäckern. Sie bilden eine Ausnahme, weil es durchweg ältere, verheiratete Kollegen sind, die bei ihrer Familie zu Hause wohnen.

Schlechter um 4,25 Mark als die Kollegen mit reinem Barlohn stehen im Durchschnitt die Kollegen mit Kost und Wohnung beim Meister; denn rechnet man zu ihrem Durchschnittslohn von 10,41 Mark noch 12 Mark für Kost und Wohnung hinzu, so ergibt das 22,41 Mark, also 4,25 Mark weniger als die Kollegen mit reinem Barlohn.

Die 107 Kollegen mit Wohnung und halber Kost haben 12,05 Mark Durchschnittslohn, dazu 7,50 Mark für Wohnung und halbe Kost, ergibt zusammen 19,55 Mark Durchschnittslohn, also 7,11 Mark weniger als bei den Kollegen mit reinem Barlohn.

Schlechter als die Kollegen mit reinem Barlohn stehen auch die Kollegen, welche nur Wohnung beim Arbeitgeber haben. Diese 96 Kollegen verdienen durchschnittlich 20,69 Mark, dazu 3 Mark für die Wohnung gerechnet, ergibt 23,69 Mark, also 2,97 Mark weniger als die Kollegen mit reinem Barlohn.

Die Löhne der Konditoren sind in allen Entlohnungsarten etwas höher als die der Bäcker. Dabei ist allerdings nicht außer Betracht zu lassen, daß es uns in den meisten größeren Städten nur möglich war, die Löhne der Konditoren in den Bäckereien festzustellen, welche dort selbständige Posten bekleiden und bedeutend besser bezahlt werden als die in reinen Konditoreien.

Der Durchschnittslohn der 2943 Konditoren mit Kost und Wohnung beim Arbeitgeber ist um 75 Pfg. höher als der der Bäcker; der Durchschnittslohn der 107 Konditoren mit Wohnung und halber Kost beim Arbeitgeber ist um 81 Pfg. höher als der der Bäcker dieser Entlohnungsart; der Durchschnittslohn der 96 Konditoren mit nur Wohnung beim Arbeitgeber ist um 90 Pfg. höher als der der Bäcker dieser Entlohnungsart; die 156 Konditoren mit nur Kost beim Arbeitgeber haben um 2,16 Mark mehr Durchschnittslohn als die in derselben Weise entlohnten Bäcker, und die 666 Konditoren mit reinem Barlohn haben um 47 Pfg. mehr Durchschnittslohn als die Bäcker mit reinem Barlohn.

In Zuckerwaren-, Schokoladen-, Zwieback-, Nudel-, Honigkuchen- und Kakesfabriken.

Die Erhebung über die Arbeits- und Lohnbedingungen der Arbeiter und Arbeiterinnen dieser Industrie wurde gesondert vorgenommen und zwar zu Beginn des Jahres 1908. Beteiligt sind an derselben 251, meistens nur größere Betriebe. Ermittelt sind in diesen 251 Fabriken insgesamt 21 518 Personen, und zwar 7228 männliche und 14 290 weibliche. Das Gesamtprozentverhältnis der Geschlechter beträgt somit 33,6 pZt. männliche und 66,4 pZt. weibliche Arbeiter, und wenn wir die männlichen noch besonders nach ihrer Beschäftigung unterscheiden, so finden wir:

Gelernte Konditoren	2055 =	9,6 pZt.
Gelernte Bäcker	895 =	4,2 „
Hilfsarbeiter	4032 =	18,7 „
Lehrlinge	246 =	1,1 „
Summa...	7228 =	33,6 pZt.

Es ist demnach mit der Herrlichkeit des gelernten Konditors allüberall vorbei. Die Produktion liegt heute in der Hauptsache zu 90 pZt. in den Händen sogenannter Hilfskräfte. Das weibliche Geschlecht gibt aber in jeder Beziehung den Hauptausschlag!

Wenn nach diesen Feststellungen Konditoren noch weiter behaupten wollen, daß sie in einer Sonderorganisation irgend etwas leisten können, so schädigen sie mit vollem Bewußtsein die Interessen aller ihrer Mitarbeiter in den Betrieben und der gesamten Kollegenschaft.

Diese Personalangaben beziehen sich überdies nur auf die Sommermonate. In der Saison wird, wie wir alle wissen, gerade das Hilfspersonal noch ganz bedeutend verstärkt, so daß dann das Prozentverhältnis sich zuungunsten der Gelernten noch bedeutend verschlechtert. Genaue Angaben waren über diese Mehrbeschäftigung allerdings, da die Statistik das erstemal in diesem großen Umfange versucht wurde, nicht zu erhalten.

Die Frage nach der Dauer der täglichen Arbeitszeit wurde für 233 Betriebe beantwortet; aus 18 liegen keine Angaben vor. Letztere fallen jedoch nicht ins Gewicht, da sie insgesamt nur 118 Personen beschäftigen. Von diesen 233 Betrieben ließen arbeiten:

Anzahl der Betriebe	Tägliche Arbeitsstunden	Anzahl der Betriebe	Tägliche Arbeitsstunden
1	8	147	10
1	8½	2	10¼
7	9	17	10½
1	9¼	7	11
39	9½	1	11½
3	9¾	6	12
		1	13

Demnach finden wir, daß 181 = 77,7 pZt. der 233 Betriebe mindestens zehn Stunden täglich arbeiten ließen; länger als zehn Stunden

wurde in 34 = 14,6 pZt. gefrondet und in 15 = 6 pZt. sogar elf bis dreizehn Stunden dem Kapital die Kräfte geopfert.

Diese Zahlen gewinnen eine noch höhere Bedeutung, wenn wir die Stärke dieser Betriebe untersuchen, weil wir dann finden, daß in obigen 77,7 pZt. 16 606 Personen, d. h., 77 pZt. aller in Frage kommenden, tätig sind. Und wir behaupten weiter, daß bei der Mehrzahl der von uns in der Statistik nicht erfaßten Betriebe die Ueberschreitung des Zehnstundentages noch weit stärker in Erscheinung tritt, da diese Arbeitsstätten in der Regel von der Organisation überhaupt noch nicht berührt wurden und meist abseits der Industriezentren liegen.

In wie lächerlich geringer Zahl sind demnach im Vergleich zu andern Berufen diejenigen Betriebe vertreten, welche den Neunstundentag oder noch kürzere Arbeitszeit eingeführt haben. Ein einziger ist mit acht Stunden angegeben, und dies ist eine kleinere Rohmarzipanfabrik in Berlin, die zwei männliche und zwei weibliche Arbeiter beschäftigt, eine in Magdeburg mit achteinhalb Stunden, bei welcher 58 Personen in Frage kommen, und schließlich sieben Neunstundenbetriebe mit zusammen, sage und schreibe, 147 Köpfen. Unter letzterer Gruppe ist obendrein der Betrieb „Fortschritt", Produktivgenossenschaft in Hamburg-Altona, einbegriffen, bekanntlich von Verbandskollegen errichtet und betrieben, so daß nur sechsmal der Neunstundentag auf das Konto „Unternehmereinsicht" zu setzen ist.

An diesen Zahlen kann man am besten das sozialpolitische Wohlwollen unsrer Fabrikpaschas abmessen. Es fällt ihnen gar nicht ein, der geduldigen süßen Arbeiterschaft auf diesem Gebiete in nennenswerter Weise freiwillig Zugeständnisse zu machen. Jede Minute Arbeitszeitverkürzung muß ihnen erst abgekämpft werden.

Und nun noch der größte Krebsschaden unsrer Industrie, die unendlichen Ueberstunden, die des traurigen Verdienstes halber von unsern Kollegen und Kolleginnen — leider — immer so gern gemacht werden! Inwieweit sich durch diese die regelrechten Arbeitszeiten noch verlängern, zeigt folgende Uebersicht.

Aus 112 Betrieben, unter denen die größten zu treffen sind, wurden genaue Angaben darüber gemacht; aus einer großen Anzahl wurde leider geantwortet: „Nicht zu ermitteln". Die Höchstleistung an Ueberstunden pro Tag betrug:

Anzahl der Betriebe	Stundenzahl	Anzahl der Betriebe	Stundenzahl
1	9½	3	5½
1	9	5	5
3	8	17	4
3	7	25	3
7	6	47	2 u. weniger

Diese hohen Ziffern würden noch nicht zu so großen Bedenken Anlaß geben, wenn die Ueberstundenplage jedes Jahr nur für einen kurzen Zeitraum einsetzte. Es ist ja aber gerade ein Charakteristikum unsres Berufes, daß sie meist monatelang ertragen werden muß. Die hierauf bezüglichen Fragen wurden 103 mal in folgender Weise beantwortet:

Anzahl der Betriebe	Ueberarbeitstage im Jahr	Anzahl der Betriebe	Ueberarbeitstage im Jahr
1	ständig	1	62
1	unzählbar	7	60
2	300	2	56
1	220	1	55
1	200	1	54
2	190	2	50
1	180	4	48
1	160	1	44
1	120	1	43
1	110	5	40
2	90	2	36
1	84	1	35
2	80	1	32
2	78	8	30
1	75	44	weniger als 30
2	70		

Das sind geradezu skandalöse Zustände, die mit der Eigentümlichkeit unsres Berufes an sich in keiner Weise entschuldigt werden können. Die Technik ist heute soweit fortgeschritten, daß auch unsre Fabrikate ohne Beeinträchtigung ihres Wertes monatelang vor dem Gebrauch, selbst in den Sommermonaten, hergestellt werden können. Das Ueberstundenunwesen, das unsern Kollegen als Kehrseite der Medaille monatelange Arbeitslosigkeit beschert — über diese müssen wir einmal eine besondere Statistik veranlassen —, wurzelt nur in der Knauserigkeit der Unternehmer, weil sie durch dieses System die Hungerpeitsche besser schwingen können und die „zufriedenen Elemente" mit dem Hinweis auf den Mehrverdienst in der Saison zu trösten vermögen. Mit den Wochenüberstunden ist es aber bekanntlich noch nicht einmal abgetan.

Ueber Sonntagsarbeit liegen aus 84 Betrieben Angaben vor, und dabei finden wir zehn Betriebe mit einer Höchstleistung von zehn Stunden. Auch hier kommt es besonders auf die Zahl der Sonntage an; diese ist eine äußerst hohe, nämlich:

Zahl der Betriebe	Zahl der Arbeitssonntage	Zahl der Betriebe	Zahl der Arbeitssonntage
2	alle	1	10
1	30	2	8
1	23	7	6
1	16	13	5
1	13	54	weniger als 5
1	12		

Bezeichnend für unser Unternehmertum ist noch, daß selbst die Frage, ob die gesetzliche Arbeitszeit für jugendliche Arbeiter und Arbeiterinnen innegehalten wird, in 24 Fällen mit „nicht" oder „nicht immer" beantwortet wurde.

Die Zahl dieser Jugendlichen ist gar nicht gering! Obgleich schwer Angaben aus den größeren Betrieben zu erhalten waren und verschiedene Fragebogen nur die Angaben enthielten: „Viele Jugendliche", wurden doch gezählt: 324 männliche und 1157 weibliche unter 16 Jahren. Dazu kommt noch ein Teil der „Lehrlinge", über deren Alter gleichfalls keine genauen Angaben zu erhalten waren.

Nun zu den Löhnen, die zuerst auch betriebsweise betrachtet werden müssen. Die Mindestlöhne für Konditoren waren aus 143 Betrieben gemeldet. Es zahlten:

Betriebe		pro Stunde Mindestlohn
26 =	18,2 pZt.	20—25 Pfg.
29 =	20,3 „	26—30 „
33 =	23,1 „	31—35 „
28 =	19,6 „	36—40 „
13 =	9,1 „	41—45 „
9 =	6,2 „	46—50 „
3 =	2,1 „	51—55 „
2 =	1,4 „	über 55 „
143 =	100,0 pZt.	

Wenn wir einen Satz von 36 bis 40 Pfg. als das mindeste bezeichnen, was je nach den örtlichen Verhältnissen auch der jüngste Spezialarbeiter erhalten müßte — gewiß eine mehr als bescheidene Forderung —, so finden wir demnach, daß 19,6 pZt. der Betriebe auf dieser Höhe stehen, 18,9 pZt. mehr, aber 61,6 pZt. unter diesem Satze zahlen. Und das ist die bestbezahlte Gruppe unsres Berufes — die Konditoren!

Für die Bäcker liegen aus 67 Fabriken Angaben vor. Es zahlten:

Betriebe		pro Stunde Mindestlohn
7 =	10,5 pZt.	20—25 Pfg.
21 =	31,3 „	26—30 „
26 =	38,8 „	31—35 „
8 =	11,9 „	36—40 „
3 =	4,4 „	41—45 „
2 =	3,1 „	46—50 „
67 =	100,0 pZt.	

Nehmen wir auch hier denselben Satz wie bei den Konditoren als Maßstab — es sind 11,9 pZt. der Betriebe, die auf dieser Mittellinie stehen —, so finden wir, daß nur 7,5 pZt. darüber, aber sogar 80,6 pZt. darunter zahlen. Die Verhältnisse der Bäcker liegen in diesen Fabriken also schlechter als bei den Konditoren.

Für die Gruppe der Hilfsarbeiter wurden aus 121 Fabriken Angaben gemacht. Gezahlt wird in:

Betrieben		pro Stunde Mindestlohn
10 =	8,2 pZt.	7—10 Pfg.
19 =	15,7 „	11—15 „
27 =	22,6 „	16—20 „
26 =	21,5 „	21—25 „
21 =	17,3 „	26—30 „
11 =	9,0 „	31—35 „
7 =	5,7 „	36—40 „
121 =	100,0 pZt.	

Wenn wir in Anbetracht dessen, daß hier ein Teil jüngerer Arbeitskräfte in Frage kommt — die Altersgruppen ließen sich bei unsrer Statistik nicht auseinander halten —, unsre Forderung unter Berücksichtigung der Ortsverschiedenheiten auf 26 bis 30 Pfg. herabsetzen (daß eine solche Forderung für ältere Hilfsarbeiter nirgends in Frage kommen kann, ist selbstverständlich), so finden wir, daß nur 14,7 pZt. der Betriebe höher und — kaum glaublich — volle 68 pZt. noch unter 26 Pfg. pro Stunde dieser Arbeiterschaft bezahlen.

Das traurigste Kapitel ist jedoch: Löhne der Arbeiterinnen! Beispiellos niedrige Zahlen wurden hier festgestellt. Es zahlten:

Betriebe		pro Stunde Mindestlohn
40 =	28,1 pZt.	7—10 Pfg.
69 =	48,7 „	11—15 „
31 =	21,8 „	16—20 „
2 =	1,4 „	21—25 „
142 =	100,0 pZt.	

Als Mindestlohn müßten wir unter Berücksichtigung der heutigen Verhältnisse den Satz von 21 bis 25 Pfg. bezeichnen. Das ist, wie wir sehen, in der brutalen Wirklichkeit der Höchstlohn, der gerade in zwei Betrieben bezahlt wird. Und selbst wenn wir unsre Forderung auf 16 bis 20 Pfg. ermäßigen (je nach den örtlichen Verhältnissen), so sind es noch immer 76,8 pZt., die unter diesem Satze stehen.

Verschiedene Angaben über Wochenlöhne bestätigen das miserable Resultat noch kräftiger. Bis zu 3 Mark (drei!) herunter wird gezahlt.

Unter den Firmen, die Anfangslöhne von 10 Pfg. die Stunde und weniger zu bieten wagen, treffen wir einige unsrer ersten Namen, so z. B. Gebr. Stollwerck in Cöln und Berlin. Hungerlöhne im wahrsten Sinne des Wortes sind es also, für welche in über drei Vierteln aller Betriebe heute die Arbeiterinnen von den Unternehmern unsrer Branche eingestellt werden.

Wenn wir den Unternehmern mit solchen Feststellungen unter die Augen kommen, hören wir stets: Ach, das sind alles herausgesuchte und zugestutzte Zahlen. Das ist nicht wahr! Wo solche ungemein niedrigen Anfangslöhne gezahlt werden, sind auch die Durchschnittslöhne auf entsprechender Stufe. Die Organisation braucht gar keine verschlechterten Darstellungen zu versuchen. Die Verhältnisse schreien oft so wie so zum

Himmel! Wir werden im nachstehenden noch einige genaue Angaben über ganze Lohngruppen bringen, und das Gesagte wird man bestätigt finden. Diese Zahlen sind nachgeprüft und stammen aus einer Reihe mittlerer Betriebe. Sie beziehen sich auf 566 Konditoren, 271 Bäcker, 453 Hilfsarbeiter und 1076 Arbeiterinnen. Von diesen erhielten:

	Löhne bis zu 40 Pfg. pro Stunde		Löhne von 40,1 Pfg. bis 50 Pfg. pro Stunde		Löhne über 50 Pfg. pro Stunde	
	Anzahl	pZt.	Anzahl	pZt.	Anzahl	pZt.
Konditoren	340	60	184	32,5	42	7,5
Bäcker	216	80	47	17,0	8	3,0

Von den Hilfsarbeitern erhielten:

Löhne bis zu 30 Pfg. pro Stunde		Löhne von 30,1 Pfg. bis 40 Pfg. pro Stunde		Löhne über 40 Pfg. pro Stunde	
Anzahl	pZt.	Anzahl	pZt.	Anzahl	pZt.
250	55	165	36,5	38	8,5

Von den Arbeiterinnen erhielten:

Löhne bis zu 15 Pfg. pro Stunde		Löhne von 15,1 Pfg. bis 20 Pfg. pro Stunde		Löhne über 20 Pfg. pro Stunde	
Anzahl	pZt.	Anzahl	pZt.	Anzahl	pZt.
467	43	431	40	178	17

Sind das nicht haarsträubende Zustände? Konditoren und Bäcker, die eine drei- und vierjährige Lehrzeit haben durchmachen müssen — oft unter Bezahlung eines hohes Lehrgeldes — und welche, als sie in die Lehre traten, voll stolzer Hoffnung waren, in späteren Zeiten vielleicht selbständig zu werden oder mindestens eine geachtete Stellung im gewerblichen Leben einnehmen zu können, müssen in ihrer Mehrzahl trotz besonderer Branchenkenntnisse erbärmlich dahinvegetieren!

Ist es anders zu nennen, wenn von den Konditoren 60 pZt. und von den Bäckern gar erst 80 pZt. nur einen Lohn von 40 Pfg. pro Stunde im Höchstfalle erhalten? Wie will ein Familienvater dabei seinen Verpflichtungen nachkommen? Wie groß steigt die Not, wenn der Kollege noch bald jedes Jahr wochen- und monatelang feiern muß? Es bleibt ihm schließlich gar nichts weiter übrig, als in irgendeinem andern Berufe als Gelegenheitsarbeiter ein Fortkommen zu suchen, und all sein Lernen und sein Fleiß war vergebens. Wie viele haben dann schon die Stunde verwünscht, wo sie den Einfall bekamen, das „schöne" Gewerbe der Konditorei oder Bäckerei zu erlernen.

Bei den Hilfsarbeitern finden wir sogar, daß die große Hälfte noch nicht einmal einen Stundenlohn von 30 Pfg. hat. Auch darunter befinden sich viele ältere Arbeiter.

Vollends die Arbeiterinnen! 43 pZt. erhalten für eine meist sechzigstündige Arbeitszeit in der Woche, sage und schreibe, im Höchstfalle am Sonnabend nach Abzug der Kassengelder ungefähr 8,50 Mark in die Hand gedrückt. Wie soll ein alleinstehendes Mädchen mit dieser Summe sich anständig durchs Leben schlagen, wenn sie bei fremden Leuten wohnen muß, sich einigermaßen der Zeit entsprechend kleiden und sich, sagen wir, wenigstens dreimal in der Woche sattessen will? Kein Mensch kann diese Frage beantworten. Bei den heutigen Lebensmittelpreisen muß eine solche Arbeiterin, wenn sie sich ein Pfund Butter kaufen will, zehn bis fünfzehn Stunden arbeiten, und wenn sie wöchentlich zwei Pfund Fleisch verzehren wollte, müßte sie wiederum dieselbe Zeit fronden. Für ein Fünfpfundbrot kann sie eventuell einen halben Tag oder länger im Akkord Schokoladentafeln einschlagen!

Man denke an das rigorose Strafgelderunwesen, welches auch gerade gegenüber den Schlechtestgelohnten am meisten in Anwendung kommt und über welches wir doch noch einige Angaben bringen müssen. Wir stellten in unsrer Statistik in 97 Betrieben die Höhe dieser Strafgelder fest. Die Angaben lauteten folgendermaßen: Es waren festgesetzt in

16	Betrieben	—,10	Mark
2	„	—,14	„
15	„	—,20	„
3	„	—,25	„
2	„	—,30	„
14	„	—,50	„
1	Betrieb	—,80	„
17	Betrieben	1,—	„
1	Betrieb	1,50	„
3	Betrieben	2,—	„
1	Betrieb	2,50	Mark
4	Betrieben	3,—	„
3	„	5,—	„
1	Betrieb	6,—	„
1	„	10,50	„
1	„	½	Stundenlohn
4	Betrieben	1	„
8	„	½	Tagelohn
4	„	1	„

Solche Strafgelder bei den Löhnen! Aber die Willkür unsrer Unternehmer zeigt sich in den folgenden Angaben noch deutlicher:

Eine Kontrolle über die Verhängung oder Verwendung der Strafgelder stand der Arbeiterschaft nur in 17 Betrieben zu. Und auch die hierzu berufenen Arbeiterausschüsse oder dergleichen waren in den meisten Fällen nur ausgesprochene Vertrauensleute des Unternehmers. Verwendet wurde das Geld: 37 mal für Krankenunterstützung oder Betriebskrankenkassen, einmal zur Rente für Personen über 70 Jahre (!), 18 mal wurde es Weihnachten oder an einem andern Termin wieder unter die Leute verteilt, 18 mal zu Vergnügungen verwendet, einmal für Totenkränze oder Hochzeitsgeschenke verbraucht. Einmal heißt es: „das behält der Chef", einmal: „das sticht der Chef ein", einmal: „wer danach fragt, wird entlassen", einmal: „es wird zerbrochenes Material dafür gekauft". In den übrigen 27 Betrieben weiß man überhaupt nicht, wo das Geld bleibt und kümmert sich anscheinend auch nur wenig darum. Auch diese Feststellung gereicht unserm Unternehmertum nicht zur Ehre.

Die Technik im Bäcker- und Konditorgewerbe.

a) Das Bäckergewerbe.

Im Mittelalter bedienten sich verschiedene Gewerbe schon einfacher mechanischer Vorrichtungen, nur bei den Bäckermeistern war ein solches Vorwärtsdrängen nicht zu verzeichnen, eher kann man in bezug auf Brotbereitung in hygienischer Beziehung von einem Rückschritt sprechen. Im alten Rom mußten die Sklaven bei der Manipulation des Teigknetens Handschuhe anziehen und sich den Mund verbinden, damit der Teig möglichst wenig von den Ausdünstungen verunreinigt werde. Demgegenüber ist wohl mit Bestimmtheit anzunehmen, daß das Kneten des Teiges mit den Füßen im Mittelalter eingeführt wurde, welches ekelhafte Verfahren sich bis zur Neuzeit erhalten hat. In den letzten Jahren bedurfte es in Rheinland-Westfalen sowie im Braunschweigischen genereller behördlicher Vorschriften, um solche rückständige Arbeitsweise zu beseitigen, und in etlichen entlegenen Orten wird dieselbe noch angewandt.

Auch den kleinen Betrieben ist es möglich gemacht, sich der Maschinen in ausgiebiger Weise zu bedienen, aber solange es noch Zünftler gibt, welche dem Standpunkt huldigen, daß zur Erzielung eines guten, schmackhaften Brotes die menschliche Körperwärme dem Teige anhaften muß und deshalb die Herstellung des Teiges durch Maschinen nicht ratsam finden, wird schwer daran zu denken sein, daß die technischen Hilfsmittel in allen Kleinbetrieben des Bäckergewerbes Eingang finden.

Daß ein so wichtiges Gewerbe, wie es die Bäckerei ist, solange von der Technik vernachlässigt wurde, ist fast unerklärlich, und man kann nur die Bäckermeister dafür verantwortlich machen, welche sich von jeher gegen jede Neuerung mit Händen und Füßen wehren und so der Erfindung durch nichts Vorschub leisten.

Aber gegen den Willen der Zünftler sind in den letzten Jahrzehnten gewaltige Fortschritte auf diesem Gebiete erzielt worden, und wird die Zeit wohl nicht mehr allzu fern sein, wo die alte Herstellungsweise des Brotes der Geschichte angehört.

Im Bäckergewerbe bestehen neben den fortgeschrittensten noch die altertümlichsten Einrichtungen, und soll deshalb versucht werden, das Neueste gegenüber dem Alten zu schildern. Selbstverständlich ist es nicht möglich, alle Erfindungen anführen zu wollen, sondern nur die wichtigsten Neuerungen sollen einer Besprechung unterzogen werden.

Beginnen wir mit dem Mehltransport: Die schwere Arbeit des Sackabtragens lag früher den Gesellen ob und wird ihnen in manchen Gegenden auch jetzt noch zugemutet. Durch die Einführung der Sackwinde und des Fahrstuhls mit Handbetrieb verschwand zwar das Sackabtragen, aber für den Arbeiter war dadurch keine nennenswerte Erleichterung geschaffen; denn die Bedienung derselben war mit einer großen körperlichen Kraftanstrengung verbunden. Erst als dieselben mit elektrischem

Antrieb versehen wurden, war auch für die Arbeiter etwas Ersprießliches entstanden. Durch den Fahrstuhl einer größeren Bäckerei, in welchen man bequem 8 Sack Mehl à 100 kg stellen kann, können zwei Mann in einer Stunde 120 Sack vom Wagen nach dem Mehlboden befördern, ohne sich wesentlich anzustrengen, da die Beförderung vom Wagen zum Fahrstuhl mittels Rutsche und vom Fahrstuhl nach dem Lagerraum mit Sackkarren geschieht. Der Fahrstuhl ist zur Beförderung der 120 Sack nur 20 Minuten tätig, da 40 Minuten zum Auf- und Abladen nötig sind. In diesen 20 Minuten verbraucht der Fahrstuhl für zirka 25 Pfg. Elektrizität, so daß auch für den Unternehmer ein erheblicher Vorteil durch solche Einrichtung erzielt wird.

Die Siebmaschine (mit Handbetrieb) hat sich in vielen Kleinbetrieben Eingang verschafft und wird hierdurch das lästige Mehlsieben mit dem Handsieb, welches durch Staubentwicklung den Atmungsorganen recht schädlich ist, beseitigt. Am zweckmäßigsten sind dieselben, wenn sie, um das gesiebte Mehl aufzunehmen, nach unten mit einem Blechtrichter versehen sind, welcher durch den Fußboden dringt und in einem Schlauch endigt, durch welchen das Mehl gleich in den Backtrog resp. die Knetmaschine geleitet wird. Durch solche Vorrichtung verschwindet der Mehltransport vom Mehlboden nach der Backstube, durch welchen schon mancher Unglücksfall entstanden ist.

Aber erst durch die neuesten Mehlmisch- und Siebanlagen, welche speziell in großen Genossenschaftsbäckereien zu finden sind, wird es ermöglicht, daß der Bäcker das Mehl, sobald er es in den Trichter der Anlage geschüttet hat, nicht wieder zu Gesicht bekommt, bevor es in die Knetmaschine gelangt. Die Mehlmisch- und Siebanlage einer großen Genossenschaftsbäckerei besteht aus zwei Silos, von denen der eine, für Weizenmehl bestimmt, zirka 160 Zentner, der andre, für Roggenmehl bestimmt, zirka 200 Zentner enthält; dieselben sind innen mit Weißblech ausgeschlagen und ragen zirka zwei Meter über den Fußboden des Dachgeschosses hervor. An demselben befinden sich im zweiten Stock je ein Auslauf zum Absacken von Mehl. Die beiden Ausläufer dieser Silos reichen bis unter die Decke des ersten Stockes, und das aus ihnen kommende Mehl gelangt in den darunter befindlichen Schneckentrog, der bis zur Knetmaschine reicht, wohin es durch die Schnecke transportiert wird. Letztere ist zweiteilig angeordnet, um das Mehl je nach Bedarf der Teigketmaschine oder dem Elevator zuzuführen, der es wiederum in den Silo schafft, wodurch eine ununterbrochene innige Mischung des Mehls hervorgerufen wird. Im Fußboden des Dachgeschosses befinden sich zwei Einschüttrümpfe von je 30 bis 40 Zentner Inhalt, in welche die vollen Mehlsäcke entleert werden; von hier aus gelangt das Mehl in die darunter liegenden Mischschnecken (Rechts- und Linksschnecke), die es auf das Rüttelsieb bringen, wo es, von Unreinlichkeiten befreit und innig vermengt, vermittels der unter dem letzteren befindlichen Transport-

schnecken in den Elevator gelangt, der es in den Silo befördert. Jede der voraufgeführten Roggen- und Weizenmehlsilos mit Siebvorrichtung kann für sich besonders angetrieben werden. Die Leistung einer jeden Anlage beträgt zirka 100 Zentner pro Stunde.

Das Sackausstäuben ist eine unangenehme und ungesunde Beschäftigung. Es ist wahrlich für den Arbeiter kein Vergnügen, den mit Schmutz vermengten Mehlstaub schlucken zu müssen und sich die Augen damit zu verderben. Durch die Sackausstäubemaschine ist hierin gründlich Remedur geschaffen und dadurch die lästige Staubentwicklung vollständig verschwunden. Diese Maschine besteht aus einem verschließbaren Kasten, in welchem ein Klopfwerk mit — je nach der gewünschten Leistung — fünf bis sieben Holz- oder Lederschlägern, welche durch Drehen der Kurbel oder bei Kraftbetrieb durch die Riemenscheibe in Tätigkeit gesetzt werden. Der Sack wird automatisch durch das Klopfwerk transportiert und das letztere selbsttätig ausgeschaltet, sobald man den Deckel öffnet.

Nun zur Teigbereitung und -Verarbeitung.

Die hölzernen Backtröge, welche von jeher in der Bäckerei verwandt worden sind, werden jetzt allmählich durch die Backmulden aus Eisenblech, welche feststehend und fahrbar hergestellt werden, verdrängt. Dieses ist lebhaft zu begrüßen; denn dadurch ist es möglich, den Teig bedeutend sauberer herzustellen resp. zu erhalten. Abgesehen von den Holzteilchen, welche sich beim Auskratzen der hölzernen Backtröge leicht absplittern und mit dem Teig vermengt werden, können dieselben niemals so sauber gehalten werden wie die eisernen Backmulden. Es wäre vom hygienischen Standpunkt aus zu begrüßen, wenn jeder Betriebsinhaber verpflichtet wäre, keine Holztröge, sondern nur eiserne Backmulden in seinem Betriebe zu benutzen. Dadurch würden auch die vielen Verletzungen der Hände wesentlich eingeschränkt.

In neuerer Zeit werden Teigwagen hergestellt, welche, um das Ausbrechen des Teiges mit den Händen zu vermeiden, mit einer Kippvorrichtung versehen sind. Ein solcher Wagen wird mittels eines Aufzuges hochgehoben und dann der Inhalt auf den Wirktisch entleert. Dieser Wagen kommt nur für Großbetriebe in Betracht und ist derselbe erst sehr wenig in Betrieb, weil vom praktischen Standpunkte aus an demselben noch vieles auszusetzen ist.

In der Backmulde respektive dem Backtrog wird in der allergrößten Mehrzahl der Betriebe die so überaus wichtige Arbeit des Teigknetens vorgenommen und doch ist schon der Versuch im alten Rom gemacht worden, Menschenhände bei der Teigzubereitung auszuschalten. Man benutzte hierzu einen Bottich mit stehender Welle und daran befestigten Rührarmen, welche durch ein Maultier in Betrieb gesetzt wurden. Auch wurden teilweise Mörser zur Herstellung des Teiges verwandt.

Mit dem Verfall des alten Roms gerieten diese Vorrichtungen in Vergessenheit, und erst im achtzehnten Jahrhundert tauchte diese wichtige

Frage der mechanischen Teigbereitung wieder auf, um sich dann sehr langsam, in schüchterner Weise weiter zu entwickeln.

In der ersten Hälfte des achtzehnten Jahrhunderts kannte man in Rußland folgende Einrichtung: „In der Bäckerei steht ein Bottich, welcher den Sauerteig sowie Mehl und Flüssigkeit aufnimmt. Zwei oder vier Arbeiter treten an die Ränder des Bottichs heran, stecken kreuzweise übereinandergelegte Stangen hinein und laufen mit diesen in der Hand um den Bottich herum." Dies war eine schwere und zeitraubende Arbeit, aber es wurde die Berührung des Teiges mit den Händen vermieden.

Die Teigbrecke ist wohl einer der ältesten Apparate zur Teigbereitung, welche in Deutschland hauptsächlich nur in Honigkuchenbäckereien usw. Verwendung fand und noch findet. Der vorgemischte Teig wird auf eine Art Hackblock gelegt und mit einem Hebelbaum bearbeitet, welcher in einem drehbaren Scharnier hinter dem Block gelagert ist und mit seiner keilförmigen stumpfen Schneide in die Teigmasse eingepreßt wird. Der den Hebebaum bedienende Arbeiter schiebt denselben nach jedem Druck etwas vor, bis schließlich die ganze Breite des Hackblocks bestrichen ist und fährt damit unter mehrmaligem Drehen und Wenden des Teiges so lange fort, bis derselbe fertig ist.

Die älteste Knetmaschine — welche sich aber nicht als lebensfähig erwies — stammt von Salignac (Frankreich) aus dem Jahre 1760. Nachdem konstruierte im Jahre 1810 der Pariser Bäcker Lambert eine Maschine, welche nach ihm „Lambertine" genannt wurde und den von einer französischen gemeinnützigen Gesellschaft ausgeworfenen ersten Preis für die beste Knetmaschine errang. Diese „Lambertine" bestand aus einem viereckigen Trog mit dichtschließendem Deckel und eingesetzten verschiebbaren Scheidewänden, welcher um eine horizontale Achse gedreht wurde, wodurch eine ziemlich gute Mischung erzielt wurde. Eine wesentliche Verbesserung erfuhr dieser Apparat nach 20 Jahren und hat sich dann längere Zeit zu behaupten vermocht. Erst viel später gelang es dem Franzosen Boland, eine Knetmaschine mit offenem Trog herzustellen, durch die gleichzeitig eine wirksamere Form für den Knetflügel eingeführt wurde. Diese Maschine ermöglichte es, den Teig während des Knetens beobachten und demselben eventuell Mehl oder Wasser zufügen zu können. Die geschlossenen Maschinen wurden durch diese neuere Erfindung fast gänzlich verdrängt.

Knetmaschinen (System Boland) werden heute noch, wenn auch in verbesserter Ausführung, in Paris und in den Vereinigten Staaten von Nordamerika hergestellt.

Die erste Knetmaschine, die nach dem Prinzip der partiellen Teigverarbeitung im runden, um seine vertikale Achse rotierenden Trog oder Teigbottich gebaut wurde, war diejenige von Déliry in Soissons, welche auf der Weltausstellung in Paris 1855 mit einem Preis ausgezeichnet wurde. Diese eigenartige Maschine ist aber nur für leicht zu verarbeitende Teige zu verwenden.

Die Bolandmaschine hat ungemein viel Nachahmung gefunden, und wird dieselbe beim Bau der Maschinen neueren Datums vielfach als Grundlage benutzt. Desgleichen diejenige von Déliry, welche aber hauptsächlich nur in solchen Gegenden Verwendung finden, wo leicht zu verarbeitende Teige geführt werden (Frankreich, Italien usw.).

In den letzten Jahrzehnten sind nun eine Unmasse der verschiedensten Systeme auf den Markt gebracht, daß es ganz unmöglich ist, dieselben hier schildern zu wollen. Nur eine von allen Konstruktionen, nach Form und Wirkungsweise abweichende Erfindung, und zwar die „Universal"-Knet- und Mischmaschine der Firma Werner & Pfleiderer, soll noch beschrieben werden. Diese Maschine ist für alle möglichen Teige verwendbar und hat in allen Kulturstaaten die weiteste Verbreitung gefunden. Das charakteristischste Merkmal bei diesen Maschinen ist das Zusammenarbeiten zweier eigenartig geformter Knetflügel oder -schaufeln von verschiedener Länge in einem gemeinsamen Knettrog, der im wesentlichen aus zwei parallel nebeneinander angeordneten Halbzylindern besteht, welche sich in der Mitte zu einem nicht ganz bis Achsenhöhe reichenden, abgerundeten Sattel vereinigen, während ihre äußeren Enden in den oberen Teil des Knettrogs auslaufen. Die so gebildete Trogzarge wird auf beiden Seiten von Seitenwänden abgeschlossen, die zugleich die Lager der beiden Knetschaufeln tragen. Die Knetschaufeln werden durch Zahnräder von verschiedener Größe, welche auf ihren Zapfen befestigt sind, angetrieben und rotieren dadurch mit verschiedener Geschwindigkeit gegeneinander. Auf diese Weise kreuzt die eine Schaufel die Bahn der andern im steten Wechsel, so daß alle Teile des Teiges fortwährend aufs neue in die Verarbeitung einbezogen werden.

Von großem Wert bei der mechanischen Teigbereitung ist es, daß die Bewegungsrichtung der Knetorgane von Zeit zu Zeit gewechselt wird. Nicht nur wird dadurch die Zeitdauer der Knetung verkürzt, sondern das Reversieren bietet den besonderen Vorteil, daß sich die Schaufeln auf ihrer Rückseite blank arbeiten, wodurch sich kein unverarbeitetes Material auf derselben festsetzen kann. Aus diesen Gründen besitzt diese Maschine einen reversierbaren Antriebapparat, der so beschaffen ist, daß die Bewegungseinrichtung der Knetflügel durch einen einzigen Handgriff umgekehrt werden kann. Ist der Teig fertig (eine Knetung von zirka 15 Zentner Teig dauert ungefähr zehn Minuten), so wird ein fahrbarer Wagen untergestellt, der Trog mittels einer automatischen Windevorrichtung nach vorn übergekippt, was während des Arbeitens der Schaufeln geschehen kann, wodurch dann der Teig selbsttätig in den Wagen geworfen wird.

Von den Aufsichtsbehörden sind in neuerer Zeit Vorschriften erlassen, daß jede Knetmaschine mit einem Schutzdeckel zu versehen ist, um die vielen Unfälle zu verhüten resp. einzuschränken. Es ist nun von der Firma Werner & Pfleiderer ein Schutzdeckel konstruiert worden, womit

die neuen Maschinen ausgestattet werden. Nach diesem ist es nicht möglich, den Deckel zu öffnen, bevor die Maschine zum Stillstand gebracht ist; dadurch wird das Untersuchen des Teiges mit den Händen, während die Maschine in Tätigkeit ist, vermieden.

Der Erfindung der Knetmaschine ist zweifellos die größte Bedeutung von sämtlichen Errungenschaften der Technik im Bäckergewerbe beizumessen, sowohl für das gesamte Publikum wie für die in den Bäckereien beschäftigten Arbeiter. Für letztere aber nur in solchem Falle, wo die Knetmaschine durch Dampf, Elektrizität oder sonstige Kraftmittel getrieben werden. Sofern dieselben noch mit Handbetrieb versehen sind, kann man von einer Erleichterung für den Arbeiter kaum reden. Infolge der Leichtigkeit, mit der heute die nötige Kraft zum Maschinenbetrieb geschafft werden kann, findet man wohl noch selten Betriebe, in denen die Knetmaschine nur für den Handbetrieb eingerichtet ist. In den großen Bäckereien kommt das Wasser, das zur Herstellung des Teiges benötigt wird, aus dem über der Knetmaschine stehenden mit Warm- und Kaltwasserleitung versehenen Reservoir; hier wird das warme Wasser durch Mischen mit kaltem auf die nötige Temperatur gebracht, die ein Thermometer angibt, und nach der Literskala in die Knetmaschine eingelassen. Dadurch wird die Benutzung von Eimern oder sonstigen Gefäßen überflüssig.

Keine Maschine hat sich im Bäckergewerbe so schnell Eingang verschafft wie gerade die Teigteilmaschine. Ist doch der Betriebsinhaber hierdurch in der Lage, für sich einen großen finanziellen Vorteil zu erringen. Für den Arbeiter hat dieselbe keine Erleichterung geschaffen, da diese Maschine nur auf den Handbetrieb eingerichtet ist.

Die erste Teigteilmaschine soll von dem Wiener Bäckermeister Hailfinger erfunden sein, dessen Firma noch heute derartige Maschinen auf den Markt bringt. Anfangs wurden diese Maschinen auch in einer recht primitiven Weise hergestellt, aber im Laufe der Jahre wurde eine wesentliche Verbesserung erzielt. Durch die Erfolge veranlaßt, wurden von vielen Fabriken Maschinen mit verschiedener Konstruktion auf den Markt gebracht, wovon die praktisch-vorteilhafteste die Maschine ist, deren Konstruktion es ermöglicht, daß der ganze Teilkranz herausgenommen werden kann, wodurch eine gründliche Reinigung ermöglicht wird.

Oefter wurde versucht, mit der Teigteilmaschine eine Wirkvorrichtung zu verbinden, welche Versuche aber noch keinen praktischen Erfolg gezeitigt haben. In diesem Jahre soll in Göttingen eine Brötchen-Wirk- und Druckmaschine erfunden sein, mittels deren ein Mann imstande sein soll, dieselbe Arbeit zu verrichten, die sonst von drei Mann in gleicher Zeit ausgeführt wird. Die praktischen Erfahrungen werden erst ergeben müssen, ob die Maschine als praktisch bezeichnet werden kann. Hat man in den vorgeschriebenen Teigteilmaschinen nun schon seit Jahren einen praktischen Apparat für Kleingebäck, so gelang es doch erst in neuerer Zeit, auch für große Teigstücke eine Teilmaschine zu schaffen.

Nachdem sich englische Fabriken vielfach schon bemüht hatten, etwas Zweckmäßiges zu schaffen, gelang es den Engländern Lewis und Pointon, eine Brotteigteilmaschine herzustellen, deren Einführung die Firma Werner & Pfleiderer übernommen hat. Diese Maschine arbeitet automatisch; teilt also vom ungewogenen Teigstück ab, sie arbeitet kontinuierlich und eignet sich für weiche und feste Teige. Die Teilung ist sehr genau und wird dadurch nicht unbeträchtlich mehr Brot aus einem bestimmten Quantum Teig hergestellt. Durch das Pressen des Teiges in den Kammern findet schon eine Art Aufwirken des Teiges statt und ist deshalb beim nachherigen Wirken erheblich vorgearbeitet. Die Leistung der Maschine, durch welche Vorteile in rationeller und hygienischer Hinsicht geschaffen sind, beträgt zirka 1600 Stück Einkilogrammbrote pro Stunde.

Die Einrichtungen, die Gärung der aufgewirkten Backware zu beschleunigen, haben in der Neuzeit erhebliche Fortschritte gemacht.

In früheren Jahren wurde die aufgewirkte Ware in den sogenannten Unterofen, der sich unterhalb des Backofens befand, gestellt, nachdem derselbe vorher ordentlich innen mit Wasser begossen war, um feuchte Luft zu erzielen. Um die nötige Wärme zu beschaffen, wurde ein unangenehmes und unappetitliches Verfahren angewandt, das lebhaft an die Räucherung der Fleischwaren erinnert: Zwischen zwei Ziegelsteinen legt man eine glühende Kohle mit feinen Streifen Torf darauf, um recht viel Rauch zu erzeugen, der nun über die zur Gärung hineingestellte Backware streicht. Solches, auch jetzt noch beliebtes Verfahren ist für die Augen der damit betrauten Arbeiter recht schädlich. Durch Schaffung der Backstube über resp. neben dem Ofen wurde zur Beschleunigung und Beobachtung des Gärungsprozesses ein wesentlicher Fortschritt erzielt; aber für die Arbeiter haben dieselben, sofern sie in diesen Räumen bei 40 bis 45 Grad Celsius arbeiten müssen, wie es z. B. in Hamburg und verschiedenen andern Städten der Fall war, eine wesentliche Schädigung ihrer Gesundheit zur Folge gehabt.

In neuerer Zeit sind nun Gärschränke in Holz- und Eisenkonstruktion auf den Markt gebracht, die sich speziell für kleine und mittlere Bäckereien eignen. Der zur Aufnahme der Gärbretter eingerichtete Schrank ist vorn mit einem Segeltuchvorhang verschlossen, der in jeder Höhe stehen bleibt. In den Kasten kann ein Gefäß mit heißem Wasser gestellt werden, wodurch sich die der Gärung förderliche feuchte Wärme entwickelt. In den Großbetrieben bedient man sich der Gärwagen, welche in verschiedener Konstruktion hergestellt werden.

Was die Backöfen betrifft, so ist wohl keine gewerbliche Einrichtung so lange nahezu unverändert geblieben wie diese. Backöfen, wie sie bei den Aegyptern und Phöniziern vor Jahrtausenden in Gebrauch waren, sind auch in der Neuzeit noch in derselben Art in Benutzung. Erst in den letzten Jahrzehnten ist eine wesentliche Verbesserung eingeführt.

Die ersten Backöfen wurden etwa um das Jahr 170 v. Chr. von den Römern gebaut. Durch diese Erfindung kamen seßhafte Völker bald von dem Backen auf heißen Steinen, in heißer Asche oder auf dem direkten Feuer ab, und wie die Funde bei den Ausgrabungen von Pompeji beweisen, hat es auch dort im Jahre 118 n. Chr. schon Backöfen gegeben. Dieser Backofen, welchen man in gleicher Konstruktion bis auf den heutigen Tag, namentlich auf dem Lande, speziell wo im eigenen Hause gebacken wird, noch vorfindet, besteht aus einem einzigen Raum, den Backraum, ohne Schornstein usw.

Es gibt in der Neuzeit noch Backöfen recht primitiver Konstruktion, bei welchen der Rauch des Feuers nur durch die Ofentür in den Schornstein entweichen kann. Dies bedingt, daß der Ofen erst hinten geheizt werden muß, um dann das Feuer nach vorne zu ziehen, damit der Ofen auch hier die nötige Hitze erhält.

Mit der Einführung der Züge, durch welche der Rauch hinten aus dem Ofen über denselben in den Schornstein geleitet wird, wurde es ermöglicht, den Ofen von vorne nach hinten heizen zu können.

Eine recht lästige, aber auch höchst unsaubere Arbeit ist die Reinigung solcher Backöfen, und es ist geradezu unmöglich, in Betrieben mit derartigen Oefen die Backwaren in sauberem Zustande herzustellen. Wie schon bemerkt, haben sich diese Oefen mit Innenfeuerung durch Jahrhunderte erhalten und erst die modernen Anforderungen der Konsumenten in hygienischer Beziehung, desgleichen die Großbetriebe, haben die Schaffung rationeller Backöfen veranlaßt. Trotzdem ist heute noch der alte Ofen mit direkter Innenfeuerung das verbreitetste System und ein nicht geringer Teil Bäckermeister schwört darauf, daß nur in einem solchen Ofen schönes Brot hergestellt werden kann. Eine lächerliche Ansicht, die durch die Praxis schon längst widerlegt ist.

Verbesserungen wurden nur insofern an dem alten Ofen gemacht, als er mit praktischen Armaturen, gutschließenden Türen, Dampfapparaten, Warmwassergefäßen usw. ausgestattet wurde.

Viel später als die ersten Knetmaschinen kamen rationellere Backöfen auf den Markt, zuerst solche, bei welchen Kohle auf einen im Ofeninnern liegenden Rost mit darunter befindlichem Aschenabfall verbrannt werden kann, und solche mit zwei Seitenfeuerungen, welche neben dem Mundloch angebracht sind. Durch diese Oefen ist wohl eine bequemere und billigere Heizung erzielt; aber als einen besonderen Fortschritt kann man dieselben nicht bezeichnen, weil dadurch die Innenheizung nicht beseitigt wird.

Einen wesentlichen Fortschritt bedeutete die Einführung der Heißluft- oder Kanalöfen (Unterzugsöfen). Ist mehr als ein Ofen nötig, so kann man zwei übereinander bauen, wobei eine Feuerstelle für beide Backräume genügt.

Die Beheizung eines solchen Unterzug-Etagenbackofens erfolgt außerhalb des Backraumes, von der Rückseite und die auf einem Planroste entwickelten Heizgase werden durch Kanäle unter den Sohlen beider

Herde entlang und über die Gewölbe hinweg zum Fuchse geführt. Ein Rauchschieber ermöglicht es, den Ofen von der Esse abzusperren. Die Gewölbe der Herde bestehen aus Platten, welche auf Schienen gelegt sind, um möglichst Hitze durchlässige Wandungen zu erhalten. Außer der Hauptfeuerung (Grundfeuerung) ist jeder dieser Unterzugsöfen noch mit zwei kleineren, seitlich und tiefliegenden Hilfsfeuerungen zur Regulierung der Temperatur in den Backräumen versehen. Bei den Unterzugsöfen mit nur einer Feuerung, bei welcher die Heizgase, bevor sie in das Kanalsystem über dem Backofengewölbe treten, stets erst unter der Sohle des Backraumes hinwegstreichen müssen, liegt die Gefahr nahe, daß der Herd eine zu scharfe Grundhitze bekommt; um diese zu beseitigen, deshalb sind Hilfsfeuerungen angeordnet. Die Hauptfeuerung wird wöchentlich nur zwei- bis dreimal gebraucht, während an den übrigen Tagen nur die Hilfsfeuerungen benutzt werden. Die von diesen entwickelten Gase streichen nämlich gar nicht unter der Sohle des unteren Backraumes hinweg, sondern schlagen direkt in die beiden sogen. steigenden Züge, welche sich vorn rechts und links neben dem Mundloch befinden; sie treten von dort direkt in die Heizkanäle über dem Backraum ein und verleihen diesem dadurch eine intensivere Oberhitze, erwärmen gleichzeitig aber auch die der größeren Auskühlung preisgegebenen vorderen Ofenpartien. Zur Erzeugung des Ofendampfes sind vier bis zehn Schwellapparate an einem Ofen angeordnet, die abwechselnd in Funktion gesetzt werden. Etagenbacköfen sind meistens derart eingerichtet, daß der untere Backraum eine vier- bis sechsfache, der obere dagegen eine zwei- bis vierfache Schwellvorrichtung erhält. Dadurch wird es möglich, beispielsweise im Unterofen alle Schwell (Wrasen) benötigenden Weißgebäcksorten zu backen, welche bei größerer Hitze ausgebacken werden müssen, während im oberen, ebenfalls Schwell benötigend, aber in etwas niedrigerer Hitze zu backende Weißgebäcksorten hergestellt werden. Es gibt eine große Menge verschiedener Systeme dieser Unterzugsöfen, welche sich nur wesentlich durch geringere oder bessere Ausführung unterscheiden.

Das Neueste und Praktischste auf dem Gebiete des Backofenbaues ist unzweifelhaft die Wasserheizungs- resp. die Dampfbacköfen, welche in verschiedener Ausführung von mehreren Fabriken gebaut werden. Den ersten Ansporn zum Bau obenbenannter Oefen gab die Erfindung der sogenannten Perkinsrohre (benannt nach ihrem Erfinder Perkins). Diese Rohre sind allseitig geschlossen und für hohen Druck angefertigt, welche eine gewisse Quantität Wasser enthalten und aus Eisen oder Stahl hergestellt sind. Vor mehr als 40 Jahren wurden dieselben von dem Erfinder als eines unter sich verbundenen Rohrnetzes oder als ein System von vielen einzelnen zur Heizung von Backöfen angewandt. Damit wurde nach Jahrtausenden des absoluten, nur durch Einführung des Unterzugofensystems unterbrochenen Stillstande ein gewaltiger Schritt nach vorwärts unternommen.

Die Rohre werden mit einem bestimmten, aber kleinen Teile ihrer Länge der Einwirkung des Feuers und der Heizgase ausgesetzt und bilden mit dem größeren Teile ihrer Länge zwei Reihen über und unter dem Backherde. Die in der Feuerung erzeugte Wärme verwandelt das in den Rohren befindliche Wasser in Dampf, der zusammen mit dem Eisen der Rohrwand den Träger der Wärme bildet, welche durch Strahlung und Mitteilung in der Ofenkammer unmittelbar auf die Backware einwirkt. Der Feuerraum ist von dem Backraum durch eine Wand vollständig getrennt und ist hierdurch in bezug auf Reinlichkeit des Backraumes und Leichtigkeit der Behandlung so ziemlich allen Anforderungen entsprochen.

Ursprünglich wurden die Perkinsrohre — wie oben ausgeführt — als ein Netz verwendet und in Oefen mit feststehendem Herd, also sogenannte Einschießöfen, eingebaut. Später legte man jedoch einzelne geschlossene Rohre, von denen jedes für sich einen Dampfentwickler bildet, in Reihen über und unter den Herd.

Eine weitere epochemachende Neuerung wurde dadurch geschaffen, daß man den ganzen Backherd beweglich anordnete, indem man ihn auf Rollen legte, die auf Schienen laufen; diese Schienen wurden nach außen verlängert und auf denselben der Herd herausgerollt. Damit war der Auszugs-Dampfbackofen eingeführt.

Neben Vervollkommnung der einzelnen Ofenteile, Konstruktion der Feuerkammer zur Erzielung einer rationellen Brennmaterialausnützung usw., gingen namentlich die Bestrebungen zu günstigeren Anordnungen der äußeren Herd-Schienenanlagen. Die vor dem Ofen befindlichen Schienen hatten bei den meisten Konstruktionen auch den Nachteil, daß nur je ein Herd auf einmal herausgezogen werden konnte, also entweder der obere oder der untere. Werner & Pfleiderer waren die ersten, die eine wirksame Aenderung einführten, bei welchen nicht nur der Herd auf seinem Wagen, sondern auch dieser auf in den Boden der Backstube eingelassenen Schienen beweglich ist, wodurch die ganze Backstube vor der Ofenfront während der Backzeit frei bleibt. Vorn ist der obere Herd mit den Führungsrädern durch eine Stütze verbunden. Bei diesen Oefen können beide Herde, welche aus Eisen hergestellt sind, zu gleicher Zeit herausgezogen werden, welches, besonders bei empfindlicher Ware, von großem Vorteil ist. Da die Herde sich teleskopartig ineinander hineinfahren lassen, wird der Ofen im Anklang an seine Eigenschaften „Telescocar" genannt und ist diese Benennung gesetzlich geschützt.

Der Schwaden-Apparat besteht aus einem System metallischer Platten, mit möglichst großer Oberfläche, die an geeigneten Stellen in den Ofen eingebaut sind; läßt man nun Wasser auf die heißen Schwadenplatten aufspritzen, so wird dies Wasser sehr rasch verdampfen. Die Schwadenentwicklung ist eine sehr lebhafte und für jederlei Backwaren ausreichend. Der „Telescocar"-Ofen hatte anfänglich auch noch die Unvollkommenheit

früherer Backöfen, daß zur Bedienung des oberen Herdes Fußbänke nötig waren. Diesem Uebelstande ist abgeholfen, so daß der obere Herd jetzt ohne Fußbank beschickt werden kann. Gleichzeitig mit der Ausbildung des Auszugofen gingen jedoch die Bestrebungen auf Erzielung einer gleichmäßigen Wärmeverteilung im Ofeninnern, um das lästige, zeitraubende Umsetzen des Brotes zu vermeiden. Bei den Wasserheizungs-Backöfen, welche vom hintern Ende aus geheizt werden, ist gewöhnlich das hinten im Ofen befindliche Brot schärfer gebacken als dasjenige vorn an der Mundlochöffnung stehende; deshalb ist ein Umsetzen des Brotes nach Ablauf der ersten Hälfte der Backzeit erforderlich.

Die Vorbecker Backofenfabrik hat Einrichtungen getroffen, welche das Umsetzen des Brotes überflüssig machen, indem durch eine hydraulische Vorrichtung der Herd vollständig gedreht werden kann. Richtiger erscheint die Wärmeausgleichsvorrichtung von Werner & Pfleiderer, welche die betreffende Firma an ihren neuesten Oefen anbringt und wodurch gute Resultate erzielt worden sind.

Durch Benutzung des Brötchen-Einschießapparates, der es ermöglicht, daß die Ware, sobald sie den Herd berührt, in den Backraum geschoben werden kann, sind diese Auszugsöfen sehr gut zu Weißware, die direkt auf den Herden gebacken werden muß, zu verwenden. Doch werden auch diese Dampf-Backöfen als Einschießöfen gebaut, und ist der bekannteste dieser Art der von Werner & Pfleiderer hergestellte Einschieß-Dampfbackofen „Viennara". Bei diesem Ofen ist der aus einem besonderen Eisenmaterial hergestellte Backherd nicht herausziehbar, sondern liegt fest im Backraum, und wird die Ware, und zwar von rückwärts anfangend, eingeschossen. Trotzdem das hintenliegende Brot zuerst in den Ofen gelangt und zuletzt herausgezogen wird, gelingt es doch, eine gleichmäßige Backung zu erzielen; denn der Ofen ist so gebaut, daß er vorn etwas schärfer bäckt als hinten. Dieser Umstand erleichtert die Arbeit ganz bedeutend.

Außerordentlich wichtig für jeden Ofen mit feststehendem Herde ist ein wirksamer Leuchtapparat.

Wie kümmerlich haben sich doch unsre Altvordern mit der Beleuchtung von Backöfen behelfen müssen. Und noch heute findet man Betriebe, wo zur Beleuchtung des Backofens ein Holzfeuer entfacht wird, welches man auf einer Blechpfanne in den Ofen stellt.

In technischer Beziehung ist gerade auf diesem Gebiete sehr vieles geleistet worden, so daß in der letzten Zeit recht praktische Apparate für Petroleum-, Gas- und elektrische Beleuchtung auf den Markt gekommen sind. Auch dem kleinsten Betriebe ist es ermöglicht, einen praktischen Beleuchtungsapparat anschaffen zu können, und nur dem fanatischen Charakter der Bäckermeister ist es zuzuschreiben, daß in manchen Betrieben noch die sogenannte „Oelfunzel" zur Ofenbeleuchtung Verwendung findet. In den Großbetrieben wird fast durchweg zur Ofenbeleuchtung elektrisches Licht benutzt.

Daß auch die kleinen Dampfkessel zur Erzielung von Wrasen wesentliche Fortschritte aufzuweisen haben, soll hier erwähnt werden. Denselben ist aber keine Bedeutung beizumessen; dienen sie doch nur dazu, die ältesten Oefen in etwas zu vervollkommnen. Bei den Oefen neuerer Konstruktion finden dieselben keine Verwendung mehr.

An sonstigen Hilfsmaschinen, welche in den Bäckereien benutzt werden, sollen folgende als die wichtigsten in praktischer sowie hygienischer Beziehung hier angeführt werden: Rosinenwasch- und Reinigungsmaschine, Brot- und Zwiebackschneidemaschine, Ausroll- und Ausstechmaschine, Spekulationsmaschine, Massen- und Schneeschlagmaschine, Reib- und Schneidemaschine (zum Reiben von Mandeln usw. sowie zum Schneiden von Obst, Citronat usw.), Paniermehlmaschine, die auch zum Mahlen von Zucker verwandt werden kann usw. Diese Maschinen alle einer Besprechung zu unterziehen, mangelt es an Raum und muß aus diesem Grunde hiervon abgesehen werden.

Durch das Vorstehende glauben wir, die wichtigsten technischen Einrichtungen im Bäckergewerbe einer Besprechung unterzogen zu haben. Wir wollen nun zum Schluß eine der modernen Bäckerei-Einrichtungen schildern. In einem $4^3/_4$ m hohen über 1350 qm großen, zu ebner Erde befindlichen Saale stehen — in einer Front errichtet — 18 Doppelbacköfen. Hiervon sind 16 Zweideckauszugöfen „Telescocar" und an dieselben anschließend zwei Doppeleinschießöfen zur Benutzung für Weißgebäck errichtet; doch werden auch acht Auszugöfen für Weißgebäck unter Benutzung von Einschießapparaten mit gutem Erfolg benutzt. Jede Herdfläche dieser Auszugöfen ist 3250 mm breit und wird mit 32 resp. 55 bis 65 Broten — je nach deren Größe — belegt. Die Backzeit schwankt zwischen 70 bis 80 Minuten bei Achtpfündern und 30 bis 40 Minuten bei kleineren Broten, so daß pro Tag bei dem dort eingeführten, in drei achtstündigen Schichten eingeteilten Betrieb 21600 Stück Achtpfundbrote, ferner 74000 Stück Vierpfundbrote, 10000 Stück Weißbrote und 210000 Stück Weißgebäck hergestellt werden können. Das Mehl, welches verbacken wird, wird in eigener, im selben Hause befindlichen Dampfmühle (mit einer täglichen Leistung von 40000 kg) hergestellt.

Hinter den Oefen befinden sich die 58 m lange und 4 m breite Feuerungsanlage, welche durch kleine Schienengeleise mit dem am Bahngeleis anschließenden Kohlenschuppen und Aschekeller verbunden ist, so daß vermittels kleiner Kippwagen die Kohle zugeführt und die Asche bequem abgefahren werden kann. Die Asche wird mittels eines durch Elektromotor angetriebenen Elevators zur Abfuhr verladen.

Im Backsaal stehen zur Herstellung des Teiges vier Knetmaschinen mit einer Leistungsfähigkeit von je 75 Zentner pro Stunde im Betrieb, die durch einen Elektromotor von 12 Pferdestärken angetrieben werden. Ein gleicher Motor steht, um eventuellen Betriebsstörungen zu begegnen, als Reserve bereit.

Das Mehl gelangt durch Schnecken- und Rohrleitung von den Sicht- und Mischmaschinen direkt in die Knetmaschinen, über welchen auch Wassermisch- und Wägeapparate angebracht sind, um das Wasser in richtiger Temperatur und Menge dem zu Teig zu verarbeitenden Mehl zuzuführen.

Anschließend an den Backraum liegt der 275 qm große Kühlraum für das Brot, aus welchem dasselbe zur Verladung gelangt.

Drei Fahrstühle mit elektrischem Antrieb und einer Tragfähigkeit von je 1000 kg vermitteln den Verkehr mit den oberen Etagen. 60 Stück große fahrbare Backmulden sowie 130 Stück fahrbare Brotständer dienen zum Transport des Teiges resp. des gebackenen Brotes innerhalb der verschiedenen Räume, also auch in den Verladeraum.

An sonstigen Hilfsmaschinen werden benutzt: eine Rosinenreinigungsmaschine, eine Mandelschälmaschine, eine Mandelreibmaschine, eine Semmelgriesmaschine, eine Zwiebackschneidemaschine und vier Teigteilmaschinen. Sämtliche Maschinen mit Ausnahme der Teigteilmaschine werden durch Elektromotoren in Bewegung gesetzt.

Zur Ergänzung der Kraft und des Lichtes für die gesamte Anlage befindet sich in dem Maschinenhaus ein Röhrendampfkessel mit 55,07 qm Heizfläche mit 42 Siederohren, der den Dampf zum Betriebe einer Dampfmaschine von 56 effektiven und 65 indizierten Pferdestärken liefert. Die Dampfmaschine betreibt zwei Dynamomaschinen, von denen die eine 25 Pferdekräfte für Kraft, die andere 25 Pferdekräfte für Licht hat. 20 Bogenlampen und 120 Glühlampen sind in Benutzung, um das nötige Licht für die gesamte Anlage herzustellen.

In Verbindung mit Dampfkessel und Dampfmaschine steht die Dampfheizung und ein Warmwasserreservoir für das Badezimmer. In der Hauptsache wird die Dampfheizung durch den Auspuffdampf der Maschine gespeist; es kann aber auch hierzu der Dampf direkt vom Kessel entnommen werden. Die Dampfheizung geht durch sämtliche Räume des Betriebes sowie durch den Sitzungssaal und vier Wohnungen, welche im Gebäude vorhanden sind.

Dem Personal stehen geräumige Speise- und Garderobensäle sowie Wasch- und Baderäume (letztere aus 17 zum Teil Wannen- und zum Teil Brausebädern) zur Verfügung; auch werden, um eine saubere Bekleidung zu erzielen, wöchentlich graue, lange Arbeitsmäntel geliefert.

In dieser Bäckerei werden 75 Bäcker sowie drei Backmeister beschäftigt bei einer Arbeitszeit von täglich acht Stunden, welche durch eine Pause von 20 Minuten unterbrochen wird. Der Durchschnittslohn für die dort beschäftigten Bäcker beträgt pro Woche 30 Mark.

Wer von den Lesern Gelegenheit haben sollte, die großen Genossenschaftsbäckereien in Dresden, Hamburg, Leipzig-Plagwitz, Magdeburg usw. besichtigen zu können, sollte es nicht unterlassen; denn gerade dadurch wird man die großen Fortschritte der Technik im Bäckergewerbe am

besten beurteilen können. Die einzelnen Verwaltungen dieser Betriebe werden eine Besichtigung gern gestatten.

Der Fortschritt eines Gewerbes ist daran zu erkennen, inwieweit die Technik in dasselbe eingedrungen ist. Wir würden nicht solcher großen Rückständigkeit begegnen, wenn es der Technik möglich gewesen wäre, früher in das Bäckergewerbe einzudringen; denn die Veredlung des Menschen ist keine Schöpfung einer übernatürlichen Religion, sondern eine Tat der vergeistigten Arbeitskraft. Und durch die Technik wird die menschliche Arbeitskraft fortgesetzt vergeistigt.

Zum wenigsten haben die Angehörigen des Bäckergewerbes selbst dazu beigetragen, daß die technischen Hilfsmittel in den Dienst desselben gestellt sind, sondern es bedurfte erst des energischen Vorgehens der Konsumenten, um durch Errichtung eigener Bäckereien der Technik Tor und Tür zu öffnen. Es wird den Bäckerinnungen in der Geschichte zur Schande nachgesagt werden, daß sie auch nicht das Geringste getan haben, das Gewerbe fortschrittlich zu gestalten, sondern es in der unverantwortlichsten Weise vernachlässigt haben. Die Erfindungen, die auf diesem Gebiete gemacht sind, wurden von ihnen sehr selten einer praktischen Prüfung unterzogen, sondern mit Hohn und Spott sind die Erfinder von den rückständigen Zünftlern überschüttet worden. Diesem Grunde ist es zuzuschreiben, daß bis vor etlichen Jahrzehnten von einer Technik im Bäckergewerbe kaum gesprochen werden konnte. Wenn auch Neuerungen auftauchten, so war es aber unmöglich, dieselben durch praktische Erfahrungen zu vervollständigen. Durch Schaffung größerer Betriebe, welche hauptsächlich von Nichtbäckern errichtet wurden, insbesondre der Genossenschaftsbäckereien, war es den Erfindern möglich, ihre Erzeugnisse einer praktischen Prüfung unterziehen zu lassen. Der Erfolg ist, wie wir oben gesehen haben, nicht ausgeblieben. Speziell in neuerer Zeit herrscht auf dem Gebiete der Erfindung technischer Hilfsmittel für das Bäckergewerbe ein recht reges Leben, wie aus den Patentberichten, welche in der „Deutschen Bäcker- und Konditoren-Zeitung" veröffentlicht werden, deutlich hervorgeht. Auch die Bäckereiarbeiter standen in früheren Jahren der Einführung von Maschinen feindlich gegenüber. Nicht wenige haben sich mit Händen und Füßen gegen die Einführung der Knetmaschiene, welche ihnen doch eine große Arbeitserleichterung brachte, gewehrt, weil auch sie dem Köhlerglauben der Zünftler huldigten, daß durch die Maschinen die Arbeitsgelegenheit verringert werde.

Natürlich wird in einem Betriebe, welcher mit den technischen Errungenschaften der Neuzeit ausgestattet ist, bedeutend mehr produziert als in einem solchen, wo die alte Arbeitsweise noch vorherrschend ist. Aber doch trifft die Behauptung der Bäckermeister, daß durch die Großbetriebe die Arbeitsgelegenheit verringert sei, nicht zu. In den Verwaltungen der einzelnen Genossenschaftsbäckereien ist eben sozialpolitisches Verständnis vorhanden (das bekanntlich den verknöcherten Bäckermeistern

mangelt), welches sie veranlaßt hat, zugleich mit der Einführung technischer Hilfsmittel die Arbeitszeit zu verkürzen, und herrscht in den größeren Genossenschaftsbetrieben fast durchweg die achtstündige und in den kleineren die neun- bis zehnstündige Arbeitszeit. Die Mehrproduktion in den sonstigen Großbetrieben, wo bekanntlich noch eine sehr lange Arbeitszeit besteht, wird aber dadurch wett gemacht, daß in Städten, wo die Hausbäckerei in großer Blüte stand, dieselbe durch den Großbetrieb fast vollständig verschwunden ist. Die Tatsache, daß das Brot in den Genossenschaftsbäckereien in der saubersten Weise hergestellt wird und die Konsumenten auch nicht übervorteilt werden, machte es den Hausfrauen leicht, von der schweren Arbeit der eigenen Brotzubereitung abzusehen und ihren Bedarf aus den oben angeführten Betrieben zu decken.

Die Ausbreitung der Knetmaschine in den Bäckereien, der wichtigsten aller Bäckereimaschinen, haben wir versucht, bei unsern statistischen Erhebungen in den Jahren 1901, 1904, 1906 und 1908 festzustellen.

Wenn wir von allen technischen Hilfsmitteln der Bäckerei nur eins, die Knetmaschine, herausgegriffen und diese einer Zählung wert gehalten haben, so geschah das wohl überlegt. Weiß der Fachmann doch, daß dieselbe geradezu revolutionierend in der Einrichtung der Bäckerei wirkt, und wo dieselben erst mal im Betriebe — durch Gas- oder elektrischen Motor betrieben —, da folgen ihr bald andre Maschinen: Mehlsieb- und Mischmaschinen, Sackstäubmaschinen, durch Motorkraft getriebene Aufzüge und moderne Unterzugs- oder Wasserheizungsöfen auf dem Fuße. Diese sind schon mehr oder weniger überall da eingeführt, wo eine Knetmaschine im Gebrauch ist. Man kann deshalb auch mit einem gewissen Recht sagen, daß überall da, wo Knetmaschinen eingeführt sind, die Bäckereien mit modernen technischen Hilfsmitteln ausgestattet sind.

Im Jahre 1908 arbeiteten von den 29 975 Bäckereien 3427 (im Jahre 1906 1923) Betriebe mit Knetmaschinen. Es kamen 1908 auf 1000 Betriebe solche mit Knetmaschinen 114, während im Jahre 1906 nur 84 und im Jahre 1904 erst 40 Betriebe (immer auf 1000 Betriebe) mit Knetmaschinen arbeiteten.

Die Betriebe mit Knetmaschinen verteilen sich auf die einzelnen Gaue sehr verschieden, und hierbei spielt die Art des Gebäcks und weiter die Frage, ob viel mittlere und größere Betriebe vorhanden sind, eine große Rolle. Die Schwarzbrotbäckerei am Niederrhein und in Westfalen bedingt es, daß dort in einzelnen Bezirken jeder Betrieb mit Knetmaschinen ausgerüstet ist, während dieselben wieder in andern Gegenden nur wenig eingeführt sind.

Der Gau Frankfurt steht mit 2795 mit Knetmaschinen arbeitenden Betrieben (auf 1000 Betriebe 241 mit Knetmaschinen) obenan, dann folgt der Gau Hamburg mit 260 (auf 1000 Betriebe 87), dann Gau Berlin mit 150 (auf 1000 Betriebe 22), dann Gau Leipzig mit 119 (auf 1000 Betriebe 23) und zuletzt Gau München mit 83 (auf 1000 Betriebe 28) Betrieben, die mit Knetmaschinen arbeiten.

Die Zahl der Betriebe, die mit Knetmaschinen arbeiten, hat sich also gegen das Jahr 1906 fast verdoppelt, und sicher ist, daß sich in immer schnellerer Weise die Knetmaschine in allen Gegenden des Landes in den Bäckereien einbürgern wird.

b) Konditorei, Kakes-, Lebkuchen-, Zuckerwaren-, Kakao- und Schokoladen-Fabrikation.

Im Konditorgewerbe hat die Einführung der Maschine wesentlich schnellere Fortschritte gemacht als im Bäckergewerbe. Wohl werden die Kleinbetriebe (sogenannte reine Konditoreien) auch heute noch mit den allerprimitivsten technischen Hilfsmitteln wie ehedem betrieben, aber schon in größeren Betrieben dieser Art findet man Unterzugs- und Wasserheizungsöfen, desgleichen Rühr- und Schlagmaschinen, wie denn auch die großen Bäckereien für ihre Konditoreiabteilungen mit der Neuzeit entsprechenden Oefen und Maschinen ausgerüstet sind.

In technisch vollkommener Ausrüstung treffen wir aber heute die Leb- und Honigkuchen-, wie die Kakesfabriken, und in noch erhöhterem Maße die Zuckerwaren- und Schokoladenfabriken an. Was dort nur irgend mit besonderen Maschinen verrichtet werden kann, geschieht, um Menschenhände möglichst überflüssig zu machen.

Es würde den Rahmen des vorliegenden Werkes überschreiten, wenn wir uns hier mit den Fabrikationsmethoden obengenannter Industrien, ihrer Entwicklung und ihrem gegenwärtigen Stande eingehend beschäftigen wollten. Um jedoch darzulegen, wie vollständig die moderne Technik mit den alten Handwerksformen in diesen früheren Konditoreibranchen aufgeräumt hat, wird es angebracht sein, wenigstens die in Anwendung kommenden Maschinen einer modernen Fabrikanlage anzuführen, da wir dabei immerhin einen Ueberblick über den Stand der Industrie gewinnen können.

Wenden wir uns erst dem Hauptzweige des Ganzen — der Kakao- und Schokoladenfabrikation — zu:

Die nach ihrem Ursprungslande in Geschmack- und Fettgehalt recht verschieden ausfallende rohe Kakaobohne wird zunächst in Bohnenreinigungs- und Ausleseмaschinen zum Rösten vorbereitet. Letzteres erfolgt in großen, geschlossenen, meist kugelförmigen Kesseln, ähnlich der Kaffeeröstmaschinen modernster Konstruktion; von einer sachgemäßen Röstung hängt in weitgehendem Maße die Güte des fertigen Produktes ab. Wenn die Bohnen dann nach der Röstung in besonderen Wagen abgekühlt worden sind, gelangen sie in Brech- und Reinigungsmaschinen, wo sie grob zerkleinert und durch Siebe und Ventilatoren von Schalen und Staub befreit werden; große Maschinen liefern die gebrochenen Bohnen in sechs Körnungen. Der später zur Entölung bestimmte Kakao kommt nach dem Brechen auch noch in Keimausleseмaschinen, durch welche die für Pulver, welches leicht löslich sein soll, schädlichen Keime entfernt werden

sollen. Aber auch der bei dem Reinigungsprozeß sich ergebende Schalenstaub wird durch besondere Maschinen nochmals behandelt, um ihm die noch darin enthaltenen Kakaoreste völlig zu entziehen.

Der gebrochene und gereinigte Kakao kommt nunmehr in die Mühlwerke. Hier wird er beim Zerreiben infolge seines hohen Fettgehaltes in eine dickflüssige, bei gewöhnlicher Temperatur erstarrende Masse verwandelt, welche die Grundmasse zu den verschiedenen Sorten Schokoladen und entölten Kakaos bildet. In Großbetrieben wird diese nun direkt von den Mühlwerken durch Pumpen nach den Walzwerken befördert, dort in Vormischmaschinen mit bestimmten Quantitäten Zucker, Gewürz usw. versetzt, und schließlich gelangt diese in die Melangeure, große, flache Behälter mit rotierenden Steinen, wo eine vollkommene Durcharbeitung vor sich geht. In Längsreibmaschinen und dergleichen wird eine weitere Schleifung vorgenommen, wenn es sich um besonders feine, sogenannte Schmelzmassen handelt.

Die hiernach fertige Schokolade hält man — vorausgesetzt, daß ihre baldige Verarbeitung zu Tafeln, Riegeln, Blöcken in Aussicht steht — in Wärmschränken auf entsprechender Temperatur (Blutwärme). Ehe sie zur Eintafelung gelangt, passieren bessere Qualitäten Entluftungsmaschinen, weil dadurch das fertige Produkt einen schärferen Bruch erhält. Schließlich wird die Masse in Teigmaschinen zerlegt und in Blechformen auf Klappertischen glatt geklopft. In besonderen Kühlräumen erstarrt die Schokolade; sie läßt sich dann leicht aus den Formen wieder herausschlagen.

Die Herstellung der Schokoladeplätzchen erfolgt in Großbetrieben ebenfalls nur noch durch Maschinen, welche mit jedem Schlage eine ganze Blechplatte produzieren.

Bei der Fabrikation des entölten Kakaos werden der Kakaomasse, welche nach Verlassen der Mühlen noch das gesamte Fett — die wertvolle Kakaobutter — enthält, vor ihrer Verarbeitung meist bestimmte Alkalien zugesetzt, um eine möglichst weitgehende Entfernung der Butter zu erzielen und ihre Löslichkeit zu unterstützen. Diese Zusätze und die besonderen Verfahren sind in der Regel Fabrikgeheimnis. Die präparierte Kakaomasse kommt in noch flüssigem Zustande in große, starke Tücher, in denen sie durch hydraulische Pressen einem enormen Drucke ausgesetzt wird, so daß die Butter ausfließt und in besonderen Behältern aufgefangen werden kann. Sie steht höher im Preise als der Kakao und wird den Kuvertüren, d. h., den Schokolademassen, welche zum Ueberziehen gewisser Artikel Verwendung finden sollen, oder den Schmelzmassen zugesetzt, um diese flüssiger zu machen. Der ausgepreßte Kakao wird jedoch getrocknet, die harten Kuchen dann durch Vorbrecher erst zerkleinert und zuletzt in Pulverisierungsanlagen und Siebmaschinen zu feinstem Pulver zerteilt. Zu erwähnen ist auch, daß in den großen Betrieben der zu den besseren Schokoladensorten notwendige Staubzucker in besonderen Anlagen hergestellt wird.

In den Karamellkochereien kommen Maschinen gleichfalls in ziemlich erheblichem Maße in Anwendung, wenn es sich in der Mehrzahl auch nur um kleinere Systeme handelt. Die frühere Herstellungsart der Karamellbonbons durch Einkochen des Zuckers im Kessel auf offenem Feuer kommt nur noch in kleineren Betrieben oder bei den sogenannten „Schneidesachen" in Anwendung; sie ist durch die Dampfvakuumkocherei fast vollständig verdrängt worden. Der im Vakuum fertiggekochte Satz — Zucker mit einem Teil von Kapillärsirup — erhält in Pressen, Stanzen, Schneidemaschinen und kleinen Walzwerken mit eingeschnittenen Formen verschiedenster Art seine weitere Gestaltung. Zuckerziehmaschinen, Kühlmaschinen, Rockshackmaschinen gehören ferner zu dem Inventar einer modernen Kocherei.

Die Laboratorabteilungen, in denen speziell Desserts hergestellt werden, haben verhältnismäßig lange der Einführung maschineller Hilfsmittel Widerstand geleistet. Aber auch hier erobern sie sich immer mehr Feld, und die Fondanttabliermaschine hat sich zuerst eingebürgert. Es sind dies, ähnlich den Melangeuren, runde flache Maschinen mit Wasserkühlung, so daß der im offenen Dampfapparat gekochte Zucker gekühlt werden kann. Wenn die Maschine dann in Betrieb gesetzt wird, rotiert der Boden mit dem Sud, so daß dieser fortgesetzt mehrere feststehende Messer zu durchlaufen hat und dadurch tabliert, d. h., in die bekannte zarte Masse verwandelt wird, welche bald erstarrt, aber nach gelinder Erwärmung sich wieder weiter verarbeiten läßt. Dieses geschieht in den größten Betrieben seit einigen Jahren nicht allein dadurch, daß der Fondant mittels Trichter oder Gießkasten in die Formen der Puderkästen gegossen wird, sondern es sind äußerst leistungsfähige Gießmaschinen geschaffen worden, zu deren Bedienung eine kleine Kolonne von Arbeitern und Arbeiterinnen gehört. Das Abpudern der gegossenen Artikel wird auch schon durch immer vollkommnere Apparate und Maschinen besorgt.

Zum Ueberziehen der Pralinés waren seit Jahren Apparate in Gebrauch, welche von einfacheren Dessins immer gleich ganze Reihen mit einem Male überzogen. Neuerdings kommen hier gleichfalls Maschinen in Anwendung, die jeden Tag zentnerweise sauber verzierte Pralinés liefern.

In den Drageeabteilungen sind es besonders konstruierte, schrägstehende flache Kessel — teils mit Wärmevorrichtung —, welche maschinell in eine fortwährende Umdrehung versetzt werden, so daß die darin rollenden, meist gegossenen Einlagen (Ostereier, Kugeln usw.) durch aufgetragenen Zucker gleichmäßig gedeckt werden. Gummier- und Versilberungsmaschinen vervollständigen hier den Betrieb.

Bei der Fabrikation des Rohmarzipans kommt die Mandel vor dem Brühen in die Sortier- und Reinigungsmaschinen. Hat sie dann den Brühkessel verlassen, so muß sie die Gummiwalzen einer Schälmaschine passieren, und Ventilatoren sorgen für die Absonderung der Schalen. Quetsch- und Reibmaschinen sowie zum Schluß Walzwerke schleifen die

Mandelmasse allmählich unter Zusatz von Zucker zu dem bekannten geschmeidigen Marzipan, welchem schließlich in Dampfröstkesseln das Wasser wieder entzogen wird.

Außer in der Schokoladen- und Zuckerwarenfabrikation finden Maschinen auch in der Kakes- und Lebkuchen- resp. Honigkuchenfabrikation weitgehend Verwendung. Es kommen bei der Zubereitung der Teige hier zum Teil die Misch- und Knetmaschinen in Frage, wie sie in den Großbäckereien im Gebrauch sind, weiterhin aber auch Walzwerke zum Auslängen und, besonders in den Kakesfabriken, große Ausstechmaschinen, so daß der Handbetrieb auch für diese Arbeiten fast völlig ausgeschaltet ist.

Es gibt demnach kein Gebiet der Schokoladen- und Zuckerwarenfabrikation mehr, wo die Maschine nicht schon Eingang gefunden hätte, und von Jahr zu Jahr vergrößert sich der Kreis derjenigen Artikel, deren Herstellung sie übernimmt.

Die fortschreitende Entwicklung unsres Gewerbes zu wenigen Großbetrieben.

Bis vor ungefähr 50 Jahren wurde unser Gewerbe vorwiegend in kleinen Zwergbetrieben ausgeführt. Die Arbeitgeber unsres Berufes waren noch in dieser Zeit (und auch noch viele Jahre später) der felsenfesten Ueberzeugung, daß das immer so bleiben müßte, und wenn ihnen auf Grund der Entwicklung andrer Gewerbe, auch aus den übrigen Berufen der Nahrungsmittelindustrie, nachzuweisen versucht wurde, daß der Kapitalismus sich auch des Bäcker- und Konditorgewerbes bemächtigen würde, und wenn er einmal Einzug in dieses Gewerbe gehalten und einige Großbetriebe, ausgerüstet mit allen technischen Hilfsmitteln, errichtet haben würde, die sich dann gut rentieren müssen, dann würde er sich bald weiter im Gewerbe auszubreiten suchen, schüttelten sie ungläubig ihre Denkerhäupter. War es doch nach ihrer Meinung überhaupt nicht möglich, daß in unserm Gewerbe Großbetriebe existieren könnten; „denn Brot und Kuchenwaren können ja nicht auf Vorrat gebacken werden, und wo ein Gewerbe nicht auf Vorrat arbeiten kann und stets in enger Fühlung mit seinen Konsumenten bleiben muß, auch die verschiedenartigsten Geschmacksrichtungen des Publikums zu erfüllen hat, können niemals in diesem Gewerbe Großbetriebe entstehen und sich halten".

Das war alle Zeit die Weisheit der Zunftmeister. Gegen diese kämpfte schon im Jahre 1861 ein Bäckermeister und Mühlenbesitzer in Hanau a. M. in einer sehr lesenswerten Broschüre an, die er betitelte: „Die Bäckerzunft in ihrer organischen Auflösung. J. M. Hohenstatt".

Hohenstatt schildert in der Vorrede seines Werkchens, wie sich zu seiner Zeit bereits das ganze Handwerk, desgleichen Handel und Wandel verändert hatten, und betont, daß in jüngster Zeit auf der wirtschaftlichen

Bühne ein ganz neues Stück einstudiert würde, welches man Brotfabrik bezeichne. Wenn das den Beifall des Publikums finde, dann gäbe es für die Direktion ein gutes Kassenstück, und die alte Bäckerzunft könne ihre Bude schließen.

Hohenstatt holt dann mit seiner Schilderung der Verhältnisse sehr weit aus und behandelt die neuen Gebräuche im Ackerbau, Getreidebau, Getreidehandel, Müllerei, Mehlhandel und schließlich auch die Bäckerei; aber weil er in sehr interessanter Weise die Verhältnisse seiner Zeit schildert, wollen wir ihm zunächst eine Zeitlang folgen. Hohenstatt schreibt also:

„Wir sind weit entfernt, die Fortschritte in den ökonomischen Wissenschaften antasten zu wollen, aber auch ebensoweit, sie zu überschätzen. Es ist natürlich, daß in quantitativer Hinsicht mehr erzielt wird durch die gegenwärtige Behandlung des Ackers, bei welcher man mitunter durch Anwendung künstlicher Dungmittel jedes Jahr dasselbe Feld bebaut, als durch die frühere Dreifelderwirtschaft, bei welcher im dritten Jahre der Acker ruht, d. h., brachliegt; aber auch ebenso begreiflich, daß ein auf abgemattetem, durch Dungmittel überreiztem Boden emporgetriebener Halm keinen so gehaltreichen Kern hervorbringen kann als ein auf ausgeruhtem, durch natürlichen Dung gekräftigtem Boden gewachsener. Dazu kommt noch, daß der Weizenbau in unsrer Gegend (Rhein, Main und Neckar) zum offenbaren Nachteil der Brotkonsumenten den Roggenbau fast verdrängt, jedenfalls überholt hat. Bekanntlich ist der Weizen an und für sich viel empfindlicher als der Roggen (man hat lange gezweifelt, ob er sich akklimatisieren werde), wird es aber noch mehr durch die jetzige Erzeugungsmethode, so daß jeder ungünstige Witterungswechsel, dem unsre Zone so sehr ausgesetzt ist, nachteilig auf sein Gedeihen wirken muß. Daher sehen wir es in nassen Jahren so oft vorkommen, daß nur Frucht, welche sich vor dem Zeitigen umgelegt, geerntet wird, welche wohl das Maß füllt, aber nicht mehlhaltig und gewichtig ist. Der sicherste Beweis für die Richtigkeit unsrer Behauptung ist doch der, daß niemand mehr nach dem Maß, sondern nach dem Gewicht einkauft, und daß man fast allgemein von jenem zu diesem übergegangen ist. So sehr es nun in die Augen fallen muß, daß ein dreimaliges Ernten in derselben Zeit mehr geben muß als ein zweimaliges, oder mit andern Worten, daß die gegenwärtige Erzeugungsmethode mehr hervorbringt als die hinter uns liegende, um so mehr drängt sich uns die Frage auf: „Wie konnte bei dem so vermehrten Getreidebau, ohne ein eigentliches Mißjahr, diese lange Teurung des Brotes entstehen?“ Die Beantwortung dieser Frage wollen wir weiter unten vornehmen, wenn wir erst noch die übrigen Verhältnisse besprochen haben. Gleich wie die Fortschritte in der Oekonomie, gereichen auch die Verbesserungen in der Müllerei nur dem Produzenten zum Vorteil, und zwar ebenfalls auf Kosten des Brotkonsumenten, aus leicht begreiflichen Ursachen. Die einfache frühere Mühle hatte ihre Aufgabe gelöst, wenn sie den Kern zu Mehl vermahlen, die

Kleie abgesondert und somit ein in jeder Beziehung brauchbares Mehl geliefert hatte; die gegenwärtige verfeinerte Mühle dagegen macht Vorschuß Nr. 00, 0, 1, 2, 3, 4 und sofort Schuß auf Schuß für die Konditorei und feines Gebäck, bis für das liebe Brot nur noch abgeschossenes Zeug übrig bleibt. Aber gerade die feineren Mehlteile, welche die verbesserte Mühle so geschickt zu sondern weiß, sind die gehaltreicheren, die den meisten Nahrungsstoff enthaltenden Teile, und diese werden dem Brote entzogen, eben durch die verbesserte Mühle. Die frühere war dazu nicht imstande, und so wird wohl jedermann leicht einsehen, daß je besser die Mühle ist, desto gehaltloser, schlechter das Brot wird. Der Bäcker, namentlich der geringere, auf den zur Zeit der Teurung am meisten losgeschlagen wird, ist wahrlich jetzt der Unschuldigere. Er muß das Mehl verbacken, wie es ihm der Makler bringt; denn auch die Handelsverhältnisse sind ganz andre geworden. Sie sind es, welche uns das Brot teuer machen; denn wie durch die verbesserte Oekonomie nur der Oekonom, durch die verbesserte Mühle nur der Kunstmüller, so gewinnt durch die neuen Handelsverhältnisse nur der Handelsmann.

Früher kaufte der Bäcker direkt vom Bauer seinen Bedarf an Frucht und ließ denselben bei einem Müller zu Mehl vermahlen, und wenn er es sich angelegen sein ließ, den Müller gehörig zu überwachen, so konnte er wissen, was für Mehl er verbackt, und von Mühlen, welche lediglich für den Handel mahlen, wußte man gar nichts. Man wußte damals nichts von Mehlmaklern, Fruchtbörsen, Fruchtmärkten, Fruchthallen und Differenzhändeln. Alles dieses hat die Handelsspekulation an und um unser tägliches Brot gehängt, gewiß nicht, um es besser und billiger zu machen, sondern lediglich, um die Kassen der Handelsleute zu füllen. Und es muß dieses ein einträglicher Handel sein; denn alles macht, bei jeder Gelegenheit, heutzutage in Frucht, vom schwersten Kapitalisten bis zum geringsten Bauer herunter, der nur etwas über seinen Bedarf zieht; jeder ist Spekulant, ist Rechner geworden. Betrachten wir die jetzt so heruntergekommene Schweinemast, sonst der größte Stolz der Bauern, sehen wir in den Dörfern die leeren Ställe, die sonst nicht Raum genug hatten, all die fetten Schweine zu bergen, mit denen der rivalisierende Nachbar über die seines Nachbars zu triumphieren suchte, und fragen uns: Woher kommt das? Die Antwort ist nicht schwer. Der Bauer spekuliert jetzt anders. Er verwertet die Erzeugnisse des Bodens, die er sonst zu Mastfutter verwendete, durch die Makler, Unter- und Zwischenhändler, ohne eine Hand oder einen Fuß sich naß zu machen, zu einem weit höheren Preis als durch die beschwerliche Viehmast, bei der auch noch die Gefahr des Krepierens vorhanden ist. Der Bäcker hat es durch diese neuen Fruchthandelsverhältnisse ebenso bequem wie der Bauer. Anstatt wie sonst auf dem Lande umherzufahren und Früchte einzukaufen und den Müller zu überwachen, daß er sie ihm nicht verwechsele, bleibt er ganz ruhig im Sessel sitzen. Mit dem Müller kommt er in manchen

Orten in gar keine Berührung mehr (es sei denn, daß derselbe bei einer gerichtlichen Verhandlung als Statist verwendet würde); denn beinahe alle Geschäfte in hiesiger Gegend werden durch den Handelsmann abgemacht; dieser bringt die Frucht in die Mühle und das Mehl zum Bäcker. Ebenso hört man auch nur noch selten, der Bäcker X oder Z mahlt bei dem oder jenem Müller, sondern der Abraham, der Levi, der Hirsch oder der Bär. Ganz ähnlich verhält es sich mit den Aktienmühlen und Handelsmüllern, welche teils selbst, teils durch ihre Reisenden nach Mustern oder eingeführten Mahlladungen verkaufen, bei welchen Käufen der Bäcker sehr oft merkt, daß der Kunstmüller es verstanden, den Leuten etwas weiszumachen. Ueberhaupt gereicht es dem Brotkonsumenten zum Nachteil, daß man in letzterer Zeit von dem kräftigen Roggenbrot zum gehaltloseren Weizenbrot übergegangen ist, das vor jenem keinen Vorzug hat als die veränderte Farbe, und sollte es der Kunstmüllerei gelingen, aus dem Weizen noch mehr weißeres Mehl herzustellen, so muß unser Brot entweder noch teurer werden, oder wir müssen uns noch an andre Zutaten gewöhnen.

Bedenkt man ferner, zu welch hohem Preis diese Nr. 00 und 0 bezahlt werden müssen, überhaupt wie teuer das Mehl, so lange es nur noch irgend weiß ist; so müssen wir uns den Genuß der Mehlspeisen abtun lassen, welcher Fall leider schon seit Jahren bei dem geringeren Handwerkerstand eingetreten ist. Es gab eine Zeit, da nannte man jeden Unbefugten, der sich in den Getreidehandel mischte, einen Wucherer, und kein anständiges Handelshaus hätte sich damals nachsagen lassen, es mache in Frucht, Oel usw., ohne dem Ehrabschneider einen Prozeß an den Hals zu hängen, weil man eben diesen Fruchthandel außer zwischen Bäcker und Bauer für unehrlich, für Wucher hielt. Damals brauchte es aber auch eines Jahres 1817, um den Laib Brot von sechs Pfund auf 48 Kreuzer zu bringen. Jetzt braucht es kein Mißjahr mehr, um unser Brot so kostbar zu machen. Die Preise steigen und fallen, je nach den Aussichten der Kaufleute auf Spekulationen. Ein paar Tage Sonnenschein oder Regen zu viel oder zu wenig, ein Frost zu früh oder zu spät eingetreten, oder gar eine Lücke nach außen offen, wohin sich viel Frucht bringen läßt, alles dieses wirkt jetzt, wenn es auch auf die Ernte gar keinen Einfluß macht, auf die Frucht- und Mehlpreise, welche von acht zu acht Tagen auf den Fruchtmärkten oder Fruchtbörsen gemacht werden, wobei es mitunter vorgekommen ist, daß sich nur ein Mann mit einem etwas breiteren Rand um den Hut oder einem etwas längeren Rock zu zeigen brauchte, um die Frucht bedeutend in die Höhe zu bringen. Daß die Ernte bei unsern jetzigen Handelsverhältnissen gar keinen, oder doch nur wenig Einfluß auf die Brotpreise übt, beweisen die Jahre 1847 und 1848 in auffallender Weise. Es fielen nämlich die Brotpreise vom Dezember 1847 bis April 1848 um mehr als ein Dritteil. Woher der so bedeutende Abschlag zu einer Zeit, in der keine Ernte sein konnte?

Viele glaubten die Lösung dieser Frage darin zu finden, daß damals der Handel mit Frucht ganz daniederlag. In betreff des Jahres 1857 waren alle öffentlichen Blätter dahin übereinstimmend, daß seit 20 Jahren keine so günstige Ernte in Roggen und Weizen stattfand. Im Verhältnis zu dieser Menge war der Preis, obschon im Vergleich zu früheren Jahren bedeutend heruntergegangen, dennoch sehr hoch; er würde es aber noch viel mehr gewesen sein, wenn nicht der Export gefehlt hätte und die Geldkrise nicht eingetreten wäre; man durfte nur die Klagen der Handelszeitung lesen. Das Jahr 1860 gibt den neuesten Beleg hierfür in einem amtlichen Erntebericht aus Kurhessen. Die Nr. 12 des „Frankfurter Anzeiger" vom 15. Januar dieses Jahres enthält einen amtlichen Erntebericht aus Kurhessen, in einem von Kassel aus datierten Bericht über die 1860er Ernte. Nach diesem amtlichen Bericht hatte man sich in Kurhessen einer durchschnittlich guten Ernte zu erfreuen. Es gehört aber doch gewiß mehr dazu, als nur ein guter Hesse zu sein, um sich einreden zu wollen: Kurhessen sei allein mit diesem erfreulichen Erntesegen beglückt worden. Wenn wir aber annehmen müssen, daß auch anderwärts gute Ernten gemacht wurden, so drängt sich uns von selbst die Frage auf: Wie kommt es, daß nach einer durchschnittlich guten Ernte schon im November vorigen Jahres der Weizen mit 15 fl, das Korn mit $11^1/_2$ fl, die Gerste ebenfalls so hoch bezahlt werden mußte? Geschäftskundige behaupten sogar, daß der Preis noch höher gestiegen wäre, wenn die Qualität sich besser zum Lagern und Versand geeignet hätte. (In früheren guten Ernten war der Weizenpreis 8 fl, der Kornpreis 6 fl, der Gerstenpreis 4,30 fl und blieb so beinahe das ganze Jahr.)"

Hohenstatt führt uns nun eine recht lange Epistel darüber vor, daß nur der Handel einzig und allein an der Mehlteurung schuld sei. Er betont dabei mit Recht, daß an der Börse förmlicher Wucher mit Brotgetreide betrieben wird, und kritisiert auch manchen andern Mißbrauch, der sich in der Entwicklung des Handels herausgestellt hatte; aber wenn er alle Schuld an der Mehl- und Brotteurung nur dem Handelsstand zuschiebt, so können wir ihm doch nicht darin folgen, zumal wenn er schreibt, daß die Händler jetzt alle reich und die Müller und Bäcker alle arm würden. Das ist auf alle Fälle übertrieben; denn auch in jener Zeit wird genau so wie auch heute noch das Müller- und Bäckergewerbe seinen Mann ganz gut ernährt haben. Dann stellt er die Handelsleute als Juden vor, und man muß zugunsten des Herrn Hohenstatt annehmen, daß er durch den vielen Umgang mit den Händlern, mit denen er als Müller und Bäcker zu tun hatte, manchmal gehörig von den Händlern über den Schnabel genommen ist, sonst würde er nicht den ganzen Handel so verdammen, wie er es tut.

Zum Schlusse scheint er sich aber doch wieder mit dem Handel ausgesöhnt zu haben; denn er schreibt resigniert: „Wir wollen den Handel lassen, wie er ist, und wollen nur das Mittel besprechen, wie wir uns

für die Zukunft jedes Jahr ein vorzügliches, lediglich aus Roggen- und gutem Weizenmehl bereitetes Brot, zum mindesten ein viertel Preisermäßigung, unter allen nur möglicherweise vorkommenden Verhältnissen verschaffen können, und wie wir eben dadurch dazu beitragen, daß jeder Mensch in allen Teilen des wirklichen Genusses der uns gewordenen Ernte teilhaftig wird.

Vorerst müssen wir jedoch mit einigen Worten der Versuche gedenken, welche bereits gemacht und durch die Zeitungen zu jedermanns Kenntnis gebracht wurden. Zuerst versuchten es die Gelehrten, die Chemie sollte helfen durch Beimischungen von Surrogaten. Aber der Erfolg war ein in jeder Hinsicht mißlungener. Erstlich war die Preisermäßigung kaum der Rede wert und dann fehlte der Nahrungsgehalt. Der letzte Versuch, der uns bekannt geworden, durch Beimischung das Brot billig zu machen, wurde dem König von Bayern für sein Land angeboten. Es bestand diese Beimischung aus Rapskuchenmehl. Wir haben aber nicht gehört, daß seitdem die Bayern mit Kühefutter abgespeist werden. Wichtiger in ihren Folgen war die Erfindung der Teigknetmaschine in Stuttgart im Herbst 1855. Nicht weil sie selbst große Vorteile gewährte (die Erfinder backten nur um einen Kreuzer pro Pfund billiger als die Bäcker, mußten aber bald ihre Arbeit einstellen, weil sie nicht ihre Rechnung fanden), das ist ebensowenig der Fall als bei den neuerfundenen sogenannten permanenten Backöfen, mit denen man bedeutend schneller backen kann, sondern weil man durch sie (die Maschine) auf den richtigen Weg geleitet wurde, auf dem es noch möglich ist, dem Uebelstande der Brotverteurung abhelfen zu können: auf die Brotfabrik; denn durch die Einrichtung der Bäckerei zur Benutzung der Teigknetmaschine wurde andern als Bäckern die Konzession zur Bäckerei gegeben. (Bekanntlich waren die Unternehmer ein Küfer und ein Mechanikus, welche durch Fruchthändler zu diesem Unternehmen instand gesetzt wurden.)

Ohne den Zunftzwang wäre es dem Verfasser gelungen, schon in den Jahren 1852 bis hierher durch die Brotfabrik den Brotpreis durchschnittlich um ein Viertel zu ermäßigen. Die erste Andeutung, auf welchem Wege, ohne jedoch den Namen Brotfabrik auszusprechen, eine Ermäßigung des Brotpreises möglich sei, machte ich am 15. März 1852 dem damals mit der Taxsetzung betrauten Stadtrat der Stadt Hanau als Zunftmeister der dortigen Bäckerzunft in einem Bericht über die Mangelhaftigkeit der Taxansetzungsweise, worin ich erklärte, wenn man mich zu Rate ziehen würde, wie der Notstand der Unbemittelten durch einen bedeutenden Abschlag des Brotes gemildert werden könnte, so wüßte ich ein Mittel dazu durch die Errichtung eines großartigen Geschäftes, während ich als gewissenhafter Vertreter der Zunft nach den jetzt bestehenden Verhältnissen um eine Taxerhöhung von zwei Kreuzer pro vier Pfund antragen müsse. (Die Zunftmeister sind eidlich verpflichtet, sowohl das Interesse der Zunft zu wahren, als auch Vorschläge zur

Förderung des allgemeinen Wohles zu machen.) Mein Rat blieb ohne Erfolg. Dasselbe Schicksal hatte eine Vorlage, welche ich einige Jahre später in gleicher Absicht an mehrere Mitglieder des neugewählten Stadtrates als auch an den Polizeidirektor machte.

Ein Artikel in der „Hanauer Zeitung", welcher im September 1855 den innern Notstand des geringern Handwerkerstandes zu Frankfurt a. M. schilderte, veranlaßte mich am 8. Oktober 1855, dem dortigen Polizeiamte Anträge über die Errichtung von Brotfabriken zu machen. Der Laib erster Sorte gemischten Roggenbrotes von sechs Pfund kostete damals 30 Kreuzer. Nach meiner Methode hätte sich, dem innern Gehalte der 1855er nach, derselbe für ein solches Brot von mindestens gleicher Güte und Gehalt (inklusive desselben Akzises) nicht über 22 Kreuzer gestellt und dabei das zur Einrichtung nötige Kapital noch mit 6 pZt. verzinst. Nach längern teils schriftlich, teils mündlich gepflogenen Verhandlungen auf Grund der von mir nach vorhergegangener amtlicher Aufforderung vorgelegten Brotproben, für die ich, wie überhaupt für Realisierung meiner Angaben, eine bedeutende Kaution zu leisten mich erbot, blieb die ganze Angelegenheit in der Schwebe an der Frage: ob man meine Sache nicht für Frankfurt durch die Frankfurter Bäcker könne ausbeuten lassen?

Zur Herstellung der ganzen Einrichtung hätte Frankfurt nicht mehr Kapital zu verwenden gehabt, als es im Winter zuvor an Sechskreuzer-Brotkarten verausgabt hatte. (Es wurden nämlich Karten an Unbemittelte ausgegeben, welche die Bäcker an Zahlung beim Verkauf des Brotes zu 6 Kreuzer pro Laib annehmen mußten und welche später wieder eingelöst wurden.)

War in Frankfurt der Zunftzopf Ursache des Mißlingens, so wendete ich mich nach dem Lande der Gewerbefreiheit und legte meine Anträge am 16. November 1855 dem Königlich Preußischen Ministerium für Handel und Gewerbe und für öffentliche Arbeiten vor. Schon am 22. desselben Monats erhielt ich den Bescheid: „Es liege außer den bestehenden Verwaltungsgrundsätzen, Fabrikgeheimnisse zum Zwecke der Veröffentlichung zu erwerben".

Auf solche Weise bei drei Regierungen abgewiesen, wendete ich mich direkt an das Volk, und zwar zuerst (1855) an den Frankfurter Konsumverein und nachher an einige Privatunternehmer (sogenannte Geldmänner). Der erstere konnte nicht, so gern er es auch gewollt hätte, weil er kein Geld hatte, und die andern wollten nicht, weil sie zuviel Geld hatten. Ich schließe nämlich aus einer Antwort eines dieser Herren, die mir beim Abbruch des Geschäfts gegeben wurde: „Und denken Sie sich: Wir sollen Brot backen!" Ueberhaupt boten die Verhandlungen mit diesen Herren zuviel Interessantes und Lehrreiches, um sie nicht etwas weiter hier mitzuteilen. Nachdem ihnen eröffnet worden war, was eine von mir errichtete Brotfabrik zu leisten imstande sei, berechneten sie die Zinsen, die ihnen allerdings sehr verlockend vorkamen, und die Sache kam in ein

Treiben, von dem ich mir den besten Erfolg versprach. Man verlangte die Darlegung meiner Geschäftseinrichtung und den Beweis, daß durch dieselbe die angegebenen Prozente unfehlbar zu machen seien. Ich erklärte mich bereit, kein Geheimnis mehr vor den Herren zu haben, sobald sie sich verbindlich gemacht hätten, das Geschäft unter den vorher gestellten Bedingungen, mindestens die Hälfte des Gewinnes der Allgemeinheit zugute kommen zu lassen, sofort ins Leben zu rufen. Dieses vermeidend, suchte man Aufklärung bei den sogenannten Sachverständigen, bei Bäckern und Polizeibeamten. Diese erklärten natürlich mein Projekt für ein Hirngespinst und mich für einen Projektenmacher, gaben wohl zu, daß man bei bedeutendem Umschlag höchstens einen Kreuzer billiger backen könne, als die Polizeitaxe bestimme, mehr aber gewiß nicht. — Wäre wohl jene Eisenbahn zustande gekommen, wenn man die Fuhrleute und Lohnkutscher als Sachverständige des Fahrens über die Rentabilität derselben hätte um Rat fragen wollen, oder wäre wohl jene in Frankfurt errichtet worden, wenn man an die Erteilung der Konzession die Bedingung hätte knüpfen wollen, daß dieselbe durch Fiaker oder Einzelpferde gezogen werden müsse? Nachdem meine Vorschläge in Kurhessen, Preußen und namentlich in Frankfurt an den Sachverständigen gescheitert waren, richtete ich mich nach Baden (Mannheim) und wendete mich damit, um ganz sicher zu gehen, an ein dortiges Handelshaus, welches in Frucht macht, aber auch hier war keine Rettung vor den Sachverständigen. Ein dortiger Bäcker sollte den Ausschlag geben. Müde, den einzelnen nachzulaufen, wendete ich mich nach Deutschland, d. h., ich ließ einen Artikel in der Zeitung „Deutschland" am 12. Dezember 1855 erscheinen, worin meine Ansichten über bestehende Brotfabriken niedergelegt waren und zugleich eine Aufforderung an alle, welche eine derartige Fabrik zu Nutz und Frommen des allgemeinen Besten, ohne den lieben Eigenen ganz den Weg zu vertreten, zu errichten beabsichtigten. Schon am 14. desselben Monats wurde ich brieflich um nähere Auskunft gebeten. Es erging nämlich eine Zuschrift von Coblenz an mich des Inhalts: Es habe sich dorten unter der Leitung des Schreibers eine Gesellschaft von Industriellen gebildet, welche schon längere Zeit mit dem Gedanken umginge, ein besseres und billigeres Brot in der dortigen Gegend zu beschaffen, und hätten sie bereits ein Terrain zum Betrieb des Geschäftes eine Stunde unterhalb Ehrenbreitenstein im Orte Vallendar angekauft. Nach allen Erfahrungen und Belehrungen aber, die sie in diesem Zweige sich zu verschaffen gewußt hätten, scheine es ihnen unmöglich, mehr als einen Kreuzer pro Sechspfund-Brot billiger zu backen als die Bäcker; unbegreiflich sei es ihnen daher, wie es mir möglich sei, fünf bis sechs Kreuzer zu ermäßigen, ohne das Geschäft in Gefahr zu bringen, und erbitten sich usw.

In der festen Hoffnung, endlich den Platz gefunden zu haben, wo ich meine lang gehegten Wünsche befriedigen könnte, wählte ich den schneller als Briefschreiben zum Ziele führenden Weg und ging selbst an

Ort und Stelle. Ich war erstaunt über die Tätigkeit, welche die Herren bis dahin entwickelt hatten. Es waren da Brotproben aus den verschiedensten Gegenden, ein permanenter Backofen en miniature und desgleichen eine Teigknetmaschine, so auch viele Rezepte von Stuttgart, Luxemburg u. a. m. So anerkennenswert ich auch die Tätigkeit dieser Herren von ihrem Standpunkte aus betrachten mußte, so konnte ich doch, nachdem ich mich von allem unterrichtet hatte, nicht anders, als den Herren folgenden Vorschlag zu machen: Bei ihrer Einrichtung machen sie bei einer Preisermäßigung von nur einem Kreuzer beim Sechspfund-Brot im günstigsten Falle 6 pZt. Uebergeben sie mir dagegen die Sache als Werkführer und überlassen sie mir als solchem, frei nach meiner Methode zu verfahren, so verspreche ich ihnen unter kontraktlicher Verpflichtung, der Gesellschaft einen reinen Gewinn von 10 pZt. zu machen und dabei den Brotpreis, bei dem damaligen Fruchtpreis um einen Silbergroschen ($3^1/_2$ Kreuzer), pro 6 Pfund und unter allen Verhältnissen um ein Sechstel den Bäckern gegenüber zu ermäßigen, und außerdem müsse mein Produkt die mir vorgelegten Brotmuster an Güte bei weitem übertreffen. Weiter erklärte ich diesen Herren Unternehmern mein Verhältnis ihnen gegenüber betreffend: daß mein Gehalt als Werkführer schon in den auf dem Geschäft lastenden Unkosten mit einbegriffen sei, dagegen verlangte ich außer meinem Gehalt einen Geschäftsanteil, bestehend in dem vierten Teil von dem, was das ganze Geschäft unter meiner Leitung über 10 pZt. mache. Dagegen erbot ich mich zu einer namhaften Kaution zur Sicherstellung meiner übernommenen Verpflichtungen. Sehr erfreut über die Aussicht der zu machenden Prozente, deren Höhe ihre kühnsten Hoffnungen soweit überstieg, machten mich die Herren nun auch mit ihren inneren Geschäftseinrichtungen bekannt. Die beiden Herren, mit denen ich bisher konferiert hatte, waren der Direktor und Sekretär (die Direktion) der Gesellschaft, welche außer ihnen noch aus zwei Amsterdamer Kaufleuten bestand. Auch hatten sie bereits schon auf zwölf Jahre einen Mann in meiner Eigenschaft kontraktlich angenommen, mit dem ich mich in die Geschäfte teilen und ihn in meine Methode einführen sollte, weil ich mir vorbehalten hatte, derartige Geschäfte auch anderwärts einrichten zu dürfen, und wir wurden dahin einig, daß ich als Oberbäcker und jener als Obermüller benannt werden, jedoch nur mir allein die Geschäftsführung anvertraut werden sollte; von den Befugnissen des Direktoriums wurde mir eröffnet, daß der Direktor das Recht habe, ohne die Gesellschaft befragen zu müssen, Geschäfte bis zu 5000 Talern abschließen zu dürfen. Diesem Rechte zufolge nahm er mich als Werkführer des Geschäftes an, nachdem er zuvor meine Aussagen und Versprechungen von dem Sekretär anstatt Kontrakt, welcher erst später förmlich ausgefertigt werden sollte, hatte zu Protokoll nehmen lassen.

Nach diesem amtlichen Akt ließ der Herr Direktor einige Flaschen Wein bringen, und es wurde auf das Gedeihen dieses guten Geschäftes

getoastet. Im festen Vertrauen, endlich den Ort gefunden zu haben, von welchem ich die zukünftige Brotbereitung, durch kräftige Mittel unterstützt, rasch weiter verbreiten könne und im Wohlbehagen, in so guter Gesellschaft zu sein, zeigte ich meinem Direktor, wie manche von ihren seitherigen Einrichtungsentwürfen anders hergestellt werden müßten, wurde aber zurückhaltender, als ich merkte, daß mein Direktor unsern Sekretär aufforderte, zu notieren, und endlich selbst ein Blättchen Papier mit Bleistift beschrieb und in die Westentasche schob. Nach einer zehnstündigen Konferenz, als ob er sich im Laufe der Stunden eines Vorteilhafteren besonnen hätte, äußerte beim Abschied der Direktor, er wolle doch erst über meine Anstellung die Meinung der Amsterdamer hören, trug mir aber auf, verschiedene Proben von Brot und anderm Backwerk mit Preisangabe zu übersenden, versicherte mich nochmals der unzweifelhaften Beistimmung der Amsterdamer Teile der Gesellschaft, welche ja vor meinem Erscheinen bei 6 pZt. Gewinn es schon der Mühe wert gehalten hätten, und versprach mir dann, weiter von sich hören zu lassen. Nach Verlauf einiger Zeit führte mich eine Reise nach Cöln, Barmen, Düsseldorf, Elberfeld und andern Orten, die ich in derselben Angelegenheit unternahm. Auf meiner Durchreise fragte ich bei meinen Coblenzer Geschäftsfreunden nach, und zwar zuerst bei dem Sekretär. Ich fand ihn überrascht von meinem Besuche; er teilte mir mit, daß tags zuvor ein Brief an mich abgegangen sei, der nun freilich an mir vorbeigegangen sein müsse, und erzählte mir sehr naiv, die Gesellschaft habe berechnet, daß bei Benutzung von dem, was man von meinen Aeußerungen an jenem Anstellungsvertrag notiert habe, und nach dem von mir geschickten Proben das Geschäft, wenn es nur den dritten Teil so groß errichtet würde, bei nur vier Heller Preisermäßigung, bei welcher sie doch den stärksten Absatz gewärtig sein dürften, doch diese hohen Prozente machen könne, ohne jetzt noch meiner Person, wie sie vermeinen, zu bedürfen. Obschon ich nun keines weiteren Kommentars über diese Eröffnungen mehr bedurfte, machte ich dennoch dem Direktor einen Besuch und wurde mit den Worten empfangen: „Ich habe an Sie geschrieben.“ — Hierauf las er mir die Abschrift des gestern an mich abgegangenen Briefes vor, die wörtlich lautet: „Die von Ihnen bei Ihrer hiesigen Anwesenheit gestellten Forderungen zum Behufe als Vorsteher der zu begründenden Bäckerei konnte ich nicht allein über mich nehmen und mußte dieselben deshalb der Gesellschaft zur Genehmigung vorlegen. Ich bedaure sehr, daß die bei weitem größere Majorität erklärte, eine derartige Uebereinkunft mit Ihnen nicht eingehen zu können, sondern vielmehr an der bereits zuerst gestellten Bedingung und Organisation festzuhalten, welche bei Bildung der Gesellschaft zur Grundlage diente. Ihre gesandten Brotsorten, obwohl für den hiesigen Geschmack etwas fremd, wurden sehr gut befunden, namentlich das Brot, das völlig ausgebacken war. Es tut mir leid, daß ich Ihnen eine Ihren Erwartungen entsprechende Antwort

nicht geben konnte, da die Gesellschaft sich durchaus nicht damit einverstanden erklärte, hoffe aber, daß Sie anderwärts Gelegenheit finden werden, in einen für Sie erwünschten Wirkungskreis zu kommen. Achtungsvoll zeichnet usw."

Vergleichen wir nun einen Augenblick diesen Brief mit den mündlichen Aussagen und Verhandlungen. Der Herr Direktor hatte, ohne die Gesellschaft befragen zu müssen, seiner Aussage nach bis zu 5000 Talern zu verfügen. Das von mir beanspruchte Gehalt war schon in den Betriebsunkosten berechnet, nach deren Abzug der versprochene Gewinn von 10 pZt. gemacht werden mußte. Wie aber meine eigentliche Forderung, nämlich der vierte Teil von dem, was über 10 pZt. gemacht würde, einer Gesellschaft, die vor meinem Erscheinen sich mit 6 pZt. Nutzen begnügen wollte, zu hoch erscheinen konnte, müssen die Leser sich von dem Direktor selbst erklären lassen, ebenso die bei weitem größere Majorität von einer Gesellschaft von vier Personen, deren Direktor und Sekretär, als Vorstand und Mitglieder die bei weitem größere Minorität ausmachen müßte. Ob aber endlich den vorhin angegebenen Aeußerungen des Herrn Sekretärs, „von meinen Mitteilungen ohne mich Gebrauch zu machen", oder den brieflichen des Herrn Direktors, „an den zuerst gestellten Bedingungen festhalten zu wollen", mehr zu glauben sei, muß ich ebenfalls dem Ermessen eines jeden Lesers überlassen.

An einigen wichtigen Erfahrungen reicher, aber keineswegs durch das Fehlschlagen meiner auf Coblenz gesetzten Hoffnung entmutigt, ließ ich kurz nachher den in „Deutschland" erschienenen Aufruf etwas vervollständigter besonders abdrucken und verschickte denselben nach allen Gegenden hin, von denen ich denken konnte, daß man es dort sich angelegen sein lasse, billigeres und besseres Brot zu beschaffen. Ganz besonders ließ ich mir es angelegen sein, an alle im Entstehen begriffenen Brotfabriken Exemplare zu senden. Von den meisten erhielt ich gar keine Antwort, von den andern ausweichende, und wieder andre hielten mir die Unmöglichkeit der Ausführung entgegen, was ihnen von meinem Nachbar Müller oder Bäcker auseinandergesetzt worden sei. In dieser Zeit machte das Unternehmen „Assoziation zur Beschaffung billiger Lebensmittel in Erfurt" durch die gangbarsten Blätter großes Aufsehen, so daß ich es der Mühe wert hielt, mir die Sache an Ort und Stelle genau zu betrachten; und siehe, die Sache machte sich gegen alle Erwartungen so, daß ich mich gleich auf zwei Monate unter der vorausgesetzten Bedingung, daß man sich in dieser Zeit über mein Projekt aussprechen müsse, als Obermeister der bereits bestehenden Bäckerei anstellen ließ. Aber schon nach vier Wochen nahm ich den Abschied, weil ich bei der so unpraktischen bestehenden Geschäftseinrichtung die Unmöglichkeit einsah, dort meinen Ideen und Grundsätzen gemäß wirken zu können, und man mir die Einrichtung eines Geschäfts nach meiner Methode noch auf Jahre hinausschob. Wenn es mir gelungen wäre,

die Bäckerei nach meinem System einrichten zu können, so würde bei den dortigen Verhältnissen (welche in vielen Stücken von denen bei uns bedeutend abweichen) das Pfund Brot, was von der Gesellschaft, als dort am billigsten (es besteht nämlich Taxfreiheit), um 10 Pfg. verkauft wurde, von mir in gleicher Güte und Gehalt für $7^1/_2$ Pfg. und noch bedeutenderem Gewinn beschafft worden sein, welches ich bei meinem Abgehen der Gesellschaft, namentlich dem Direktor, deutlich aussprach und zum Teil bewies.

Ueberhaupt bin ich durch meine letzten Erfahrungen zu der Ueberzeugung gelangt, daß ich auf falscher Fährte gewandelt bin und also bei einem Gelingen nie an das Ziel gelangt wäre, was ich mir seit langen Jahren gesteckt und mir so reizend erschien, daß es mich alle Geld- und Zeitopfer sowie die Anfeindungen meiner Zunftgenossen gering achten ließ. Denn indem ich vermeinte, von dem vorgefaßten Grundsatze nicht abgehen zu dürfen, erst eine Musterfabrik nach meiner Idee irgendwo errichtet zu haben, suchte ich immer Kapitalisten und Kaufleute zu gewinnen, wodurch meine Sache in Hände gekommen wäre, in welchen sie zum Besten der Allgemeinheit nie gehörig gedeihen kann.

Als Bäcker überhaupt und als Zunftmeister insbesondere erkannte ich zu bald, wie schwer, ja wie unmöglich es sei, unter den bereits geschilderten Umständen (wozu sich noch eine beinahe zweihundertjährige Backordnung gesellt) nach den obrigkeitlichen Taxen backen zu können, ohne geradezu sein Vermögen zuzusetzen, oder im Falle keines mehr vorhanden, dem Handelsmann ganz in die Hände zu fallen. Auf der andern Seite erkannte ich aber auch, wie schwer, wie hart es dem unbemittelten Brotkonsumenten ankommt, selbst wenn er sich nur halb satt essen will, eine Taxe zu bezahlen, bei der der Bäcker nicht einmal mehr bestehen kann, und dies verleidet mir ein Geschäft, das allerwärts für ein bevorzugtes gilt. Ich wurde Mühlenbesitzer, um durch die Vereinigung beider Geschäfte eher etwas zu verdienen; hier wurden mir die bereits besprochenen Handelsverkettungen erst recht klar. Denn obgleich ich erwarten durfte, daß in Anbetracht des von mir bewiesenen rastlosen Eifers zur Hebung des Zunftinteresses, welches man mir zuvor öfter unverhohlen anerkennend ausgesprochen, meine Mühle gewiß beschäftigt zu sehen, so erkannte ich doch nur zu bald den so oft vorherrschenden Grundsatz des Zunftzopfes, daß man, solange man einerseits nur selbst Vorteile genieße, sogar mit seinem Feinde konferieren könne, und was noch mehr war, so hatte ich mich einmal des Ausdrucks bedient, daß meine Mühle keine Judenmühle werde, und hierfür mußte ich natürlich büßen.

Mit mir hierüber im klaren, kam ich auf die Idee, eine Brotfabrik im kleinen zu etablieren, und war bald imstande, billiger backen zu können als die andern Bäcker. Es war dies im Juni 1854, worauf aber bald eine nasse Ernte eingetan wurde, und da man besonders von mir trockenes Brot verlangte, welches von dieser Frucht keiner zu backen

imstande war, auch mein kleines Etablissement nicht vergrößern konnte, so gab ich bald nachher, der dem Alleinstehenden auch bei seinen besten Absichten nur zu oft entgegentretenden Anfeindungen müde, und nachdem nunmehr meine Mühle keine anderweitige Beschäftigung erwarten durfte, indem nach einer Vereinbarung zwischen Frankfurter, Offenbacher und Hanauer Bäckern diejenigen Müller nichts zu tun erhalten sollten, welche selbst Brot backten, um solches unter der polizeilichen Taxe zu verkaufen, mein Müllereigeschäft auf und verkaufte später auch meine Bäckerei, beides nicht ohne einen bedeutenden Verlust. Hatte ich aber durch meine Bestrebungen, das Sklavenjoch, worin sich der Bäcker befindet, abschütteln zu wollen, ein bedeutendes Lehrgeld bezahlt, und mußte ich auch den so festgewurzelten Handelsverhältnissen wegen Mangels des hierzu nötigen Kapitals weichen, so hatte ich doch etwas Tüchtiges gelernt. Ich hatte das Mittel gefunden, durch die Brotfabrik alljährlich das Ersparnis von mindestens einer viertel Ernte festzustellen, und wünsche nun, daß solches den Brotkonsumenten zugute komme, und zwar durch mich, und ich glaube um so weniger sagen zu dürfen, daß diese für die Welt so wichtige Sache, wenn auch jetzt mit einem Schein von Wohltat, in die Hände von Leuten gerate, in denen sie später zur bloßen Prozentemacherei wird, weil ich überzeugt bin, daß alsdann die neue Brotbereitungsweise für die Konsumenten weit nachteiliger wird, als die jetzt bestehende. Dieses zu beweisen, habe ich mir im Verfolg meiner Sache zur Aufgabe gestellt und habe deshalb die Oeffentlichkeit ergreifen müssen; denn es kommt nach meinen schon seit zehn Jahren verfolgten Grundsätzen nicht sowohl darauf an, daß eine Aktiengesellschaft hohe Prozente mache, als daß es bei Aenderung der Brotbereitungsweise darauf ankommt, daß das Wohlergehen aller gefördert wird.

Obgleich ich einstens von seiten der Zunft durch mein Unternehmen des mir übertragenen Amtes als Zunftmeister entsetzt worden bin, so gedachte ich doch immer des von mir in doppelter Beziehung geleisteten Eides und bin wenigstens diesem Teil durch meine fortgesetzten Bestrebungen, zur Verwohlfeilerung des Brotes die mir geeignet erscheinenden Schritte zu tun, noch nicht untreu geworden, von welchem Wege ich auch nie wieder abgehen werde. Wäre ich freilich ein Engländer oder ein Amerikaner, und hätte meine Methode im Jahre 1852 in Deutschland zu unverschämt hohen Preisen angeboten, oder solche nur den Geldmännern vorgelegt, um sie die ihnen beliebigen Prozente machen zu lassen (ohne mich dabei nicht zu vergessen), es bestänben heute viele Hohenstattsche Brotfabriken, so aber bin ich nur ein Deutscher und, was noch mehr ist, ein Handwerksmann — woher soll da das Vertrauen zu mir und meiner Sache kommen, die ich mir noch insbesondere vorbehielt, nur denjenigen mitteilen zu wollen, welche zuvor das unumwundene Versprechen gegeben, das Geschäft nach Sicherstellung des von mir ausgesprochenen, zugunsten des allgemeinen Wohls, bei den von mir zu bestimmenden, doch noch sehr

hohen Prozenten, jedenfalls errichten zu müssen. Diesem so bestimmt ausgesprochenen Punkte ausweichend, befragte man erst allerorts die vermeintlichen Sachverständigen, die Polizeibeamten, die die Taxe machen, sowie die Bäcker und Müller, aber man bedachte nicht, daß der Bäcker nichts von der Müllerei, und der Müller nichts von der Bäckerei praktisch versteht, und nur zu oft wie ich solches auf meinen letzten Reisen gefunden, nicht einmal sein eigen Geschäft versteht, noch viel weniger, daß der Polizeibeamte, der die Taxe macht, etwas von der Müllerei oder von der Bäckerei verstehe, sondern sich dabei nur an längst veraltete Vorschriften halten muß. Wie richtig diese meine letzteren Behauptungen sind, wird eine kurze Skizze der amtlichen Tätigkeit in der Bäckerei aufs klarste dartun. So verfügen z. B. die mir bekannten Backordnungen von anno 1684 und 1729, nach welchen die Vergehen der Bäcker noch heutzutage abgeurteilt und die Taxen bestimmt werden: „Es darf keine Frucht verbacken werden, welche nicht über ein Vierteljahr abgelagert ist." So gut dieses Gesetz seinerzeit gewesen sein mag, in der der Bäcker zugleich fast alleiniger Fruchthändler war, so unpassend und für den heutigen Bäcker unmöglich ist es jetzt. Wie im vorgehenden mehrfach dargestellt worden, befindet sich der Fruchthandel und also die abgelagerte Frucht in den Händen des Kapitals. Bei einer trockenen Ernte bemerkt das Amt die Uebertretung des Gesetzes nicht, die sich der Bäcker, ohne gestraft zu werden, zu schulden kommen läßt, anders ist es dagegen in nassen Jahren. Der Bäcker soll trockenes Brot backen. Von naß gewachsener neuer Frucht kann er es nicht; die alte ist entweder vergriffen oder befindet sich in den Händen, aus denen sie nicht nur um einige Gulden teurer zu haben ist; die Taxe aber richtet sich nach dem Preise der neuen Frucht — was soll der Bäcker, ja was kann der Bäcker unter solchen Umständen tun? Sein Vergehen gegen das Gesetz wird nie als Betrug, sondern als Vergehen gegen die altehrwürdige Backordnung bestraft. Die Taxation auf Grund dieser veralteten Backordnungen berücksichtigt ebensowenig die neueren Verhältnisse und nötigt den heutigen Bäcker, schlechtes Brot zu backen, wenn er nicht zum Märtyrer der unfehlbaren Taxe werden will."

Wir haben die Erlebnisse des Herrn Hohenstatt sehr ausführlich zitiert, weil er in interessant zu lesender Weise schildert, wie ein Mann, der zum Nutzen des konsumierenden Publikums auf Grund ernsten Nachdenkens und reicher Erfahrung für unbedingt notwendig erkannte Reformen durchführen wollte, überall Mißtrauen begegnete oder tauben Ohren predigte.

Von den eigenen Kollegen seines Standes, den Bäckermeistern, wurde er wie ein räudiger Hund gemieden und ausgestoßen. Der Frankfurter Konsumverein (es ist für uns interessant, zu lesen, daß 1855 in Frankfurt a. M. schon ein Konsumverein bestand) hätte gerne zum Nutzen seiner Mitglieder die neuerdachte Brotherstellungsmethode des Herrn Hohenstatt angewandt, aber er konnte das nicht, weil ihm die Geldmittel dazu fehlten.

So wandte sich Hohenstatt an Regierung und Behörden seiner Heimatstadt Hanau, dann nach Frankfurt und Mannheim, um überall zu erleben, daß die Behörden Bäckermeister und Polizeibeamte als Sachverständige über sein Projekt vernahmen, die ihn als einen „Projektenmacher" und seine Idee als „Hirngespinste" verschrien.

Aus Liebe zu seiner Idee wurde er Mühlenbesitzer, um in Angliederung an die Mühle auch eine Brotfabrik en miniature zu errichten und sein Projekt darin zu verwirklichen. Aber da stellten sich unüberwindliche Schwierigkeiten ein, zu denen noch hinzukam, daß die Bäckermeister von Frankfurt und Hanau seine erzeugten Waren boykottierten, weil er als Müller auch ihnen ins Geschäft pfuschte und selbst Brot backte.

So hatte der Mann, dem ohne Zweifel eine gesunde Idee innewohnte, die er zum Nutzen der gesamten Bevölkerung nach seinen Angaben verwerten wollte, überall mit Vorurteilen und Mißtrauen zu kämpfen, und in dem Kampfe mußte er schließlich finanziell unterliegen. Er mußte auch seine Mühle und Bäckerei wieder aufgeben. Dieser Kampf Hohenstatts zeigt so recht, wie in damaliger Zeit jeder Fortschritt in unserm Berufe gewaltige Kämpfe zu überwinden hatte. Und so ist es bis in die neueste Zeit gewesen. Nur gegen den schlimmsten Widerstand der reaktionär verknöcherten Kleinmeister unsres Berufes konnten sich Neuerungen in unserm Gewerbe durchringen.

In seinen weiteren Ausführungen sucht nun Hohenstatt an ganz klaren (aber sehr ausführlichen) Beispielen nachzuweisen, weshalb die Brotfabriken billiger produzieren und ihre Waren dann auch billiger auf den Markt werfen könnten als die Kleinbetriebe. Wegen seiner Ausführlichkeit können wir seine Beispiele nicht abdrucken, wollen aber nur darauf hinweisen, daß sie darin gipfeln: 1. Der Großbetrieb kauft infolge seines Massengebrauchs die Rohmaterialien billiger ein als der Kleinbetrieb. 2. Der Großbetrieb kann Maschinen sowie alle technischen Errungenschaften ausnutzen und deshalb billiger produzieren als der Kleinbetrieb. Deshalb gehört ihm trotz aller Fehlschläge unwiderruflich die Zukunft des Gewerbes. — Diese Tatsachen sind mit außerordentlicher Schärfe niedergelegt, und sie sind noch heute eine unumstößliche Wahrheit.

Hohenstatt erzählt uns dann folgendes über bestehende Brotfabriken: „Die erste Brotfabrik in Stuttgart war aus einer Teigknetmaschine entstanden und auch diejenige, welche das meiste Aufsehen erregte. Kaum hatte dieselbe, nachdem sie zum ersten Male wegen ihrer Unvollständigkeit eingegangen, durch ein vergrößertes und verbessertes Etablissement diesen Weg von neuem betreten (obschon sie den Bäckern gegenüber bei jedem Fruchtpreis bis jetzt nur einen Kreuzer an vier Pfund ermäßigt hat), so sah man an allen Orten Nachfolger. Es entstanden rasch hintereinander Brotfabriken in Cöln, Magdeburg, Berlin, Memel und Coblenz. In Cöln und Magdeburg ist die Ermäßigung kaum der Rede wert, indem durchschnittlich nicht ein ganzer Kreuzer auf sechs Pfund Brot kommt.

Was Berlin, Memel und Coblenz gebracht haben, ist bekanntlich durch viele öffentliche Blätter gegangen. Es entsteht hieraus die Frage: „Verstehen die Unternehmer das Geschäft?“ Beantworten wir diese Frage mit Ja, dann können wir daran die feste Behauptung knüpfen, daß sie bei einiger Ausdehnung in kurzer Zeit Millionäre sein müssen. Verstehen sie es aber nicht, so wird doch wohl niemand glauben, ein Kaufmann etabliere ein Geschäft, aus dem er nicht, wenn auch später, was zu machen gedenkt. Wieviel aber bei dem Brotgeschäft zu machen ist, glaube ich selbst dem Befangensten deutlich genug auseinandergesetzt zu haben und in einer Weise, die auf Glaubwürdigkeit einigen Anspruch machen dürfte. Wenn dies nun jetzt schon der Fall ist, wo die amtliche Taxe als Schutzwall gegen Ueberteurung den Bäckern vorschreibt, wie hoch sie verkaufen dürfen, um wieviel mehr müßte es der Fall sein, wenn dieser Schutz mit dem Aufheben der Bäckerzunft ebenfalls wegfällt. Daß wir aber den Weg bereits betreten, ja stark betreten haben, der uns von dem Zunftzwang erlösen wird, unterliegt keinem Zweifel mehr. Geben wir daher sehr acht, daß wir nicht aus dem Regen in die Traufe kommen!“

Zum Schlusse führt Hohenstatt aus, daß er seit dem 17. Mai 1858 Bäckermeister des Konsumvereins zu Frankfurt ist, der seit dieser Zeit eine eigene Bäckerei hatte. Nach der ersten Abrechnung dieses Unternehmens, die sich über die Zeit vom 17. Mai bis zum 6. Juni 1858 erstreckt, sind in der Bäckerei gebacken worden: 4934 Laib Brot erster Sorte à 6 Pfund im Preise von $15^1/_2$ kr und 681 Laib Pfaffenbrot à 2 Pfund im Preise von 7 kr. Dazu kam noch der Kleinverkauf in Mehl, so daß der Gesamtumsatz des Geschäfts 2661 fl 51 kr betrug. Nach den Angaben des Vorstandes des Konsumvereins erhielten die Mitglieder den Laib Brot durchschnittlich um 2 kr billiger als bei den Bäckermeistern, und trotzdem wurde noch ein Reinüberschuß von 83 fl 6 kr erzielt. Die Bäckerei muß nicht imstande gewesen sein, soviel Brot herzustellen, wie für die Vereinsmitglieder gebraucht wurde; denn die Abrechnung zeigt, daß noch ein Bäckermeister als Lieferant des Vereins ebensoviel Brot an die Mitglieder lieferte, als der Verein in seiner eigenen Bäckerei herstellen konnte.

Die Leitung des Konsumvereins war ganz entzückt über das gute Resultat der Bäckerei und stellte Hohenstatt öffentlich das denkbar beste Zeugnis aus. Auch die Schwierigkeiten, welche die Mühlen dem Konsumverein zu machen versuchten, indem sie auf Anstiften der Bäckermeister diesem kein Mehl liefern wollten, wurden überwunden, indem der Verein eine Mühle erwarb und in dieselbe Hohenstatt als Leiter hineinsetzte. Seines Bleibens scheint aber auch dort nicht lange gewesen zu sein; denn er klagt darüber, daß er nur den Sohn des Müllers habe anlernen können, und dann habe man ihn selbst abgewimmelt.

Ist auch die Geschichte dieses Mannes sehr interessant zu lesen, so kann sie uns doch nur insoweit kümmern, als sie uns zeigt, mit welchen

Schwierigkeiten er zu rechnen hatte, um der Welt zeigen zu können, daß eine Massenfabrikation von Brot dasselbe wesentlich verbilligen könnte. Den Beweis für seine Behauptung hatte er in der Bäckerei des Frankfurter Konsumvereins erbracht.

Wir wären nach diesem in der Lage, aus der Innungspresse der siebziger Jahre nun an der Hand vieler Beispiele auszuführen, wie in den verschiedensten Städten Deutschlands Versuche mit Brotfabriken gemacht wurden. Die meisten davon entwickelten sich gut, und die Bäckermeister an den betreffenden Orten jammerten dann zum Stein- und Beinerweichen über die Konkurrenz dieser Fabriken. Sie verlangten von der Gesetzgebung, ihnen diese lästige Konkurrenz vom Halse zu schaffen, und besonders verlangten sie nach Gesetzen, wonach kein Nichtbäcker ein Recht haben sollte, eine Brotfabrik zu errichten und zu betreiben. Auch die Gesellen damaliger Zeit, die ja in sehr vielen Fragen mit den Innungen durch dick und dünn gingen, nahmen in mancher Stadt eine feindselige Stellung gegen neuerrichtete Brotfabriken ein, und sehr viele Fälle sind bekannt, wo dieselben, aufgestachelt durch die Innungsführer, den Beschluß gefaßt haben, daß kein Geselle in der Brotfabrik Arbeit annehmen dürfe.

Das hinderte natürlich die Brotfabriken nicht, Gesellen in solcher Zahl zu bekommen, als sie nur wünschten. Und unbekümmert um die wutschnaubenden Kleinmeister und die von ihnen aufgestachelten Gesellen entwickelten sie sich rüstig weiter.

Aber es kam auch vor, daß einzelne Brotfabriken sich nicht halten konnten und wieder zugrunde gerichtet wurden. Und zwar ist in den meisten Fällen als Ursache des Zusammenbrechens eines solchen Unternehmens festzustellen, daß entweder ein kapitalkräftiger Bäckermeister eine solche Fabrik errichtet hatte und dieser nun vom fachmännischen Standpunkt aus das Unternehmen ganz gut leitete, daß dem Unternehmen aber die kaufmännische Leitung zur Ausnutzung im Einkauf, zur rentablen Organisation des Brotverschleißes und zur unbedingt notwendigen kaufmännischen Buchführung fehlte. In solchen Fällen wuchs dem Inhaber gewöhnlich das Unternehmen bald über den Kopf; er verlor die Uebersicht über das Ganze und es fehlte an der nötigen Kalkulation, so daß er sich in große Schulden stürzte, und nach kurzer Zeit war das Falliffement des Unternehmens besiegelt. Wieder andre Fabriken wurden nur rein kaufmännisch geleitet und hatten keinen tüchtigen Fachmann in der Leitung, verstanden es auch nicht, sich als Vorarbeiter und Arbeiter wirklich tüchtige Fachleute zu halten. Bei denen trat das umgekehrte Verhältnis ein: sie mußten zugrunde gehen, weil sie keine gute und schmackhafte Ware liefern konnten. Wenn ein solcher Fall eintrat, daß solches Unternehmen wieder zugrunde ging, dann erlebten wir noch jedesmal das gleiche Schauspiel: Die Innungspresse brach in hellen Jubel aus und wies immer wieder nach, daß im Bäckergewerbe es vollständig

ausgeschlossen sei, daß Großbetriebe existieren könnten. Damit trösteten sich die Kleinmeister und sahen im übrigen nicht, wie die Mehrzahl der Großbetriebe sich immer mächtiger entwickelte und ihren Kundenkreis immer weiter vermehrte, wie einer nach dem andern der mit einem solchen Unternehmen im Konkurrenzkampf liegenden Kleinbetriebe die Segel vor dem Großbetriebe streichen mußte. Erst die fortschreitende Ausbreitung unsrer Organisation setzte uns in die Lage, nun auch statistisch diese Entwicklung nachweisen zu können.

Die Arbeitgeber sollten ja eigentlich ein viel größeres Interesse daran haben, diese Entwicklung durch ihre Korporationen zu erforschen, und sie haben auch weit eher die Mittel dazu, derartige umfangreiche Erhebungen anzustellen. Aber sie tun es dennoch nicht. Und wenn wir nach den Ursachen dieser Unterlassung suchen, so gehen wir wohl nicht fehl, wenn wir annehmen, daß die Mehrzahl von ihnen zu bequem und zu denkfaul ist, über diese Fragen der Entwicklung überhaupt ernstlich nachzudenken. Und diejenigen, welche mit diesen Eigenschaften nicht behaftet sind, sagen sich, daß sie ein Interesse daran haben, den Kleinmeistern über diese Entwicklung nicht zuviel Klarheit zu verschaffen; denn würden sie es tun, dann würde es bald mit der Gefolgschaft der Kleinmeister für die Innungen zu Ende sein.

So bleibt der Gewerkschaftsorganisation diese mühsame Arbeit überlassen. Wir haben nun in den Jahren 1901, 1904, 1906 und 1908 solche Erhebungen veranstaltet. Die Erhebung von 1908 erstreckte sich auf 358 Bezirke (Städte mit vorgelagerten Vororten oder abgegrenzte Industriebezirke) mit 916 Städten und Orten, in denen 29 975 Bäckereien mit 57 888 Hilfskräften waren. Von letzteren waren 36 365 Bäckergesellen, 1886 Konditorgehilfen, 4392 Hilfsarbeiter und 15 245 Lehrlinge.

Von diesen Bäckereien kommen im Durchschnitt auf jeden Betrieb 1,99 Hilfskräfte. Die Größenverhältnisse der Bäckereien sind natürlich in den einzelnen Landesteilen sehr verschieden, noch verschiedener aber in den einzelnen Städten. Es kommen im Gau Hamburg im Jahre 1908 auf einen Betrieb 2,52, Gau Berlin 2,29, Gau München 2,17, Gau Frankfurt a. M. 1,64 und im Gau Leipzig 1,61 Hilfskräfte.

Im Stadtgebiet Hamburg-Altona und Umgebung ist heute von Zwergbetrieben, wie sie im ganzen Lande sonst noch vorherrschend sind, fast gar nicht mehr zu reden; denn dort kommen auf einen Betrieb 5,92 (1906: 5,87, 1904: 5,45) Hilfskräfte. Dieses Stadtgebiet rechnet also durchweg nur mit mittleren und Großbetrieben, und, wie obige Angaben zeigen, geht die Konzentration weiter rapid fort. In Deggendorf kommen dann auf einen Betrieb 4,53, Frankfurt a. M. 4,26, Landshut 3,80, Straubing 3,79, Bergedorf 3,62, Lausch a 3,60, Waldenburg 3,45, Erlangen 3,33, Vilshofen 3,33, München 3,23, Regensburg 3,20, Breslau 3,18, Lübeck 3,15, Weilheim 3,14, Darmstadt 3,06, Edling 3,00, Ueberse e 3,00, Wilhelmshaven 2,98, Spandau 2,91, Eickel 2,89, Danzig 2,87,

Frankfurt (Land) 2,86, Schwerin 2,85, Berlin 2,81, Passau 2,81, Königssee 2,78, Pforzheim 2,77, Rastatt 2,77, Pasing 2,77, Klütz 2,75, Braunschweig 2,74, Flensburg 2,72, Bruchsal 2,72, Offenbach (Stadt) 2,71, Baden-Baden 2,69, Lübbecke 2,60, Segeberg 2,56, Straßburg 2,54, Harburg 2,50, Schalkmühle 2,50, Starnberg 2,50, Cassel 2,47, Kiel 2,45, Lüneburg 2,45, Fechenheim 2,45, Eßlingen 2,45, Zwiesel 2,44, Essen 2,43, Erding 2,43, Wertheim 2,40, Bad Aibling 2,37, Rostock 2,36, Mannheim 2,36, Graudenz 2,35, Freiburg 2,34, Leipzig 2,33, Freising 2,33, Karlsruhe 2,32, Würzburg 2,32, Wiesbaden (Stadt) 2,30, Cöpenick 2,29, Augsburg 2,28, Oldesloe 2,27, Cham 2,25, Bad Reichenhall 2,25, Teisendorf 2,25, Adlershof 2,23, Bremerhaven 2,22, Ahlfeld 2,22, Bonn 2,18, Stuttgart 2,16, Minden 2,15, Striegau 2,14, Olbernhau 2,14, Potsdam 2,13, Lissa 2,12, Fürstenwalde 2,11, Leisnig 2,11, Marburg 2,11, Markt-Redwitz 2,09, Rosenheim 2,07, Gottesberg 2,06, Neuß 2,06, Bensheim 2,06, Celle 2,05, Jena 2,02, Heidelberg 2,02, Dresden 2,00, Grünhainichen 2,00, Niederzwönitz 2,00, Ammendorf 2,00, Offenbach (Land) 2,00, Bingen 2,00, Garmisch 2,00, Murnau 2,00, Partenkirchen 2,00, Pfaffenhofen 2,00, Inzell 2,00, Kirchweidach 2,00, Reit 2,00, Ruhpolding 2,00 Hilfskräfte.

Alle übrigen Bezirke haben auf einen Betrieb weniger als zwei Hilfskräfte, darunter sind der Reihe nach Großstädte wie: Düsseldorf, Halle, Aachen, Plauen i. V., Magdeburg, Dortmund, Nürnberg, Hannover und Chemnitz. Der Unterschied in dem Größenverhältnis der Bäckereien ist also ganz kraß, und während ganz kleine Städte und Landorte nur mittlere Betriebe aufweisen, finden wir wieder solche der größten Industriestädte, die fast nur Zwergbetriebe aufweisen. Aber das eine steht fest: daß dort, wo die Betriebe am kleinsten, auch die größte Anzahl der Lehrlinge gehalten werden, dort ferner auch die Lohn- und Arbeitsbedingungen der Gesellen noch die zurückgebliebensten und infolge dieser Ueberfüllung mit Bäckereien auch die Verhältnisse der Bäckermeister die denkbar traurigsten sind; denn in diesen Orten feiert die Schmutz- und Schleuderkonkurrenz unter denselben die größten Triumphe.

Obgleich unsre Gewerkschaft schon seit Jahren einen erbitterten Kampf gegen die übermäßig große Anzahl der gehaltenen Lehrlinge führt, ist auch jetzt deren Zahl noch ganz horrend: es kommen 15245 Lehrlinge auf 36365 Gesellen. Trotzdem erfaßt auch diese Erhebung die eigentlichen Gebiete der Lehrlingszüchterei nicht; denn in diese Gebiete ist die Organisation bisher nur sehr wenig eingedrungen. Es kommen dabei vor allen Dingen die mittleren und kleinen Städte der Provinzen Schlesien (Neiße mit 30 Gesellen und 126 Lehrlingen), Ostpreußen, Westpreußen, Pommern, dann die Harzgegend, Thüringen und Sachsen, Mecklenburg, der linksrheinische Teil vom Rheinland, das südliche Baden, Württemberg und das nördliche Bayern in Betracht.

In den von der Erhebung erfaßten Gegenden kommen auf 100 Betriebe 51 Lehrlinge (1906: 58, 1904: 63). Danach wäre also in den letzten Jahren zur Zahl der Betriebe die Zahl der gehaltenen Lehrlinge etwas geringer geworden. Zieht man aber die Zahl der beschäftigten Gesellen zum Vergleich heran, so ergibt sich, daß auf 100 Gesellen 42 Lehrlinge kommen (1906: 42, 1904: 44). Zur Zahl der beschäftigten Gesellen ist also die Lehrlingszahl noch genau dieselbe wie im Jahre 1906.

Unsre Innungsdemagogen werden auch jetzt wieder behaupten, bei diesem Verhältnis könne man von Lehrlingszüchterei im Bäckergewerbe nicht reden; denn es komme noch nicht einmal auf jeden Betrieb ein Lehrling. Nun, mit derartigen faulen und abgedroschenen Phrasen erreichen die Herren heute bei ihren Arbeitern nur ein verächtliches Lächeln über solche Demagogie.

Auf 100 Gesellen kommen 42 Lehrlinge, alle sieben Jahre wird also die Gesellenzahl durch Neuausgelernte vollständig erneuert. Die Gesellen von 24 bis 25 Jahren müssen durchschnittlich den Beruf verlassen, weil sie durch den drängenden Nachschub der Neuausgelernten ersetzt sind. Hält sich heute trotzdem in den größeren Städten, hauptsächlich dort, wo Kost und Wohnung beim Arbeitgeber beseitigt sind, ein bedeutender Prozentsatz älterer Kollegen im Berufe, so wird dadurch die allgemeine Regel nur insofern ungünstig beeinflußt, daß dann eben genau so viel jüngere Kollegen, als ältere im Berufe bleiben, schon vor dem 24. bis 25. Jahre dem Berufe Valet sagen müssen.

Und diese Zahlen würden noch bedeutend ungünstiger für die Gesellen werden, wenn wir auch die kolossalen Zahlen der gehaltenen Lehrlinge aus den hauptsächlichsten Gebieten schlimmster Lehrlingszüchterei hätten, in welche unsre Organisation leider noch nicht eingedrungen ist.

Bei den Erhebungen 1901, 1904 und 1906 haben wir die Großbäckereien, Brotfabriken und Zwiebackfabriken, welche je zehn oder mehr Arbeiter und Arbeiterinnen beschäftigten, besonders gezählt. Das ist auch 1908 wieder geschehen, doch sind die Zwiebackfabriken zunächst hier ausgeschieden und werden später neben andern Nebenbetrieben der Bäckerei besonders angeführt werden.

Im Jahre 1901 zählten wir von Großbäckereien, Brotfabriken und Zwiebackfabriken mit je zehn oder mehr als zehn Personen:

		97	Betriebe	mit	1639	Arbeitern	und Arbeiterinnen
1904	gab es	172	„	„	3266	„	„ „
1906	„ „	367	„	„	5426	„	„ „
1908	„ „	422	„	„	7087	„	„ „

Obgleich also die Zwiebackfabriken hierbei ausgeschieden sind, zeigen die Zahlen doch eine Vermehrung gegen das Jahr 1906 um 55 Großbetriebe, die zusammen 1661 Arbeiter und Arbeiterinnen mehr beschäftigen, als das im Jahre 1906 der Fall war.

In sieben Jahren hat sich also die Zahl der Großbetriebe sowohl als auch die von ihnen beschäftigte Zahl der Arbeiter und Arbeiterinnen mehr als vervierfacht. Wer hätte es für möglich gehalten, daß in unserm Berufe die Konzentration zu Großbetrieben derartige rapide Fortschritte machen würde? Und daß diese Entwicklung in immer rascherem Tempo vor sich gehen wird, dafür bürgt ohne weiteres die gute Rentabilität der Großbetriebe.

Im ganzen Lande kommen auf 1000 Bäckereien durchschnittlich 14 Großbetriebe, und auf 1000 in den Bäckereien Beschäftigte kommen 122 (104 im Jahre 1906) in Großbetrieben Beschäftigte.

Im Jahre 1906 waren in jedem Großbetrieb durchschnittlich 15 Personen beschäftigt, und die jetzige Erhebung hat ergeben, daß in jedem Großbetriebe durchschnittlich 17 Personen beschäftigt waren; also auch die bestehenden Großbetriebe haben sich bedeutend in ihrem Umsatz und der Zahl der beschäftigten Personen vergrößert.

Im Gau Hamburg waren prozentual die meisten Großbetriebe. Es gab (immer auf 1000 Betriebe und 1000 Beschäftigte):

Gau	Großbetriebe		Beschäftigte	
	1908	1906	1908	1906
Berlin	26	32	179	158
Hamburg	27	27	193	158
Düsseldorf	—	17	—	132
Breslau	—	13	—	87
Leipzig	7	8	87	68
Frankfurt a. M.	8	7	88	47
München	5	5	44	39
Durchschnittlich	14	16	122	104

Ist auch das Prozentverhältnis der Großbetriebe zu den Betrieben im allgemeinen und der darin Beschäftigten zu den im Gewerbe überhaupt Beschäftigten immer noch ein sehr geringes, so zeigt doch die rapide Vermehrung derselben innerhalb der kurzen Periode von fünf Jahren, wohin der Weg geht.

Als vor einem Jahrzehnt oder noch früher einzelne Führer der Gehilfenbewegung unsres Berufes darauf hinwiesen, daß auch unser Gewerbe nicht ewig in der bisherigen Form als Kleingewerbe fortbestehen würde, sondern daß die Zeit nicht mehr fern sein könnte, wo mit Hilfe des Kapitals Großbetriebe in der Bäckerei entstehen müßten, die dann bald infolge ihrer Leistungsfähigkeit eine große Anzahl bisher gut bestandener Kleinbetriebe niederkonkurrieren und sie so aus dem Felde schlagen würden, da waren die Innungsgrößen nahe daran, solche vermeintlichen „falschen Propheten“ und „Feinde des ehrsamen Bäckerhandwerks“ für geistig nicht recht intakt zu erklären! Und was sehen wir heute dagegen? Heute vergeht fast nicht eine Woche, in welcher nicht

eines der 19 deutschsprachigen Bäcker-Innungsblätter ein Beispiel dafür erbringt, wie nicht nur in England und Amerika ungeheure Riesenbetriebe unsres Berufes entstehen, die sich wieder untereinander zu gewaltigen Trusts und Kartellen zusammenschließen, welche bereits den ganzen Brotmarkt der amerikanischen Riesenstädte beherrschen, sondern sie bringen auch Beispiele genügend dafür, wie in unserm Lande das Kapital immer fester sich in unserm Gewerbe festsetzt und wie in allen Großstädten und Industriegebieten auch bei uns ganz bedeutende Großbäckereien entstehen und deren Zahl und Umfang sich mit für jene Kleinmeister unheimlicher Schnelligkeit vermehrt.

Verfolgt man die Entwicklung in den industriereichen und engbevölkerten Länderstrichen am Niederrhein und in Westfalen, so wird man uns darin Recht geben müssen, daß das Erstehen und rasche Erstarken einer großen Anzahl Brotfabriken von ganz bedeutenden Dimensionen uns zeigt, daß bereits die allerersten Kinderkrankheiten der kapitalistischen Betriebsweise in den Großbetrieben überwunden sind und bereits die Verdrängung der Zwergbetriebe aus unserm Berufe große Fortschritte macht. Die Produktion des Schwarz- und andern größeren Brotes haben dort die großen Brotfabriken den Kleinmeistern fast ganz weggenommen, und mancher von ihnen begnügt sich nur noch mit der Herstellung des kleinen Weißgebäcks, dabei sich freiwillig vom Bäckermeister zum Brothändler degradierend, indem er eingesehen hat, daß er sich Mühe und Arbeit spart und mehr verdient, wenn er das in seinem Laden gebrauchte Brot nach dem üblichen Händlerrabatt von der Brotfabrik bezieht.

In andern Gegenden Deutschlands macht sich die Entwicklung zum Großbetrieb ebenso bemerkbar wie in obengenanntem Lande; nur breiten sich da die Großbetriebe etwas unauffälliger, aber ebenso sicher wie dort aus. Verschiedene Spezialartikel der Bäckerei, z. B. Zwieback, Lebkuchen und andres Festgebäck, die früher in den Kleinbetrieben von den Arbeitern in den Zwischenpausen oder nach dem Fertigstellen der Hauptartikel der Bäckerei hergestellt wurden — dem Meister also keine besonderen Unkosten für Arbeitslohn verursachten, ihm aber bedeutenden Verdienst einbrachten —, sind schon lange von einzelnen Fabriken für diese Spezialartikel an sich gerissen worden und in den kleinen Zwergbetrieben kaum mehr anzutreffen.

Und das Filialsystem, welches sich heute mit nie geahnter Schnelligkeit seitens der Groß- und kapitalkräftigen Mittelbetriebe in den Städten Norddeutschlands einnistet, ermöglicht es, daß je nach der Kapitalkraft des einzelnen Unternehmers derselbe mit nie gekannter Schnelligkeit seinen Umsatz und somit seine Produktion an Backwaren ins Ungemessene steigern kann, während die nicht kapitalkräftigen recht bald in diesem ungleichen Kampfe unterliegen und das Feld räumen müssen.

So geht überall die Konzentration zu Großbetrieben in den Städten vor sich und die Arbeitgeberorganisationen stehen vor dieser Erscheinung wie kläffende Köter und schreien nach Staatshilfe in Form von progressiver

Umsatzsteuer oder nach dem Befähigungsnachweis und dergleichen schönen Sachen mehr! Vollständig unfähig, die Ursachen dieser Entwicklung zu erkennen, breitet sich unter ihnen der reaktionäre Zünftlergeist nur noch mehr aus, womit sie wiederum dieser Entwicklung nur nützen. Und dem Kapital wird mit dem Essen der Appetit kommen! Die bestehenden Großbetriebe beweisen, daß die Bäckerei noch ein sehr rentables Geschäft ist, wenn im großen mit dem nötigen Kapital und den besten technischen Hilfsmitteln betrieben. Diese Gewißheit sorgt dafür, daß bald überall in noch größerer Zahl als bisher Großbetriebe entstehen werden, und diese kapitalistisch betriebenen Großbäckereien werden den einen Mühlstein bilden, der im Bunde mit der genossenschaftlichen Broterzeugung das Kleingewerbe im Bäckerberufe zerreibt.

Die Zahl der Genossenschaften mit eigener Brotproduktion hat sich vermehrt von 36 im Jahre 1901 auf 156 im Jahre 1903 und auf 216 im Jahre 1907. Beschäftigt wurden in diesen Betrieben an Backmeistern, Bäckern und Konditoren (die größten Betriebe gehen mehr und mehr dazu über, auch Konditoren zur Herstellung besserer Kuchenware einzustellen) im Jahre 1901: 579, im Jahre 1903: 1156 und im Jahre 1907: 1945 Personen.

Die Zahl der Betriebe hat sich also beinahe versechsfacht in den sechs Jahren, und die Zahl der von ihnen beschäftigten Personen hat sich in derselben Zeit beinahe vervierfacht.

Der Umsatz an Brot und andern Backwaren hat sich in den genossenschaftlichen Bäckereien gesteigert von 8 878 258 Mark im Jahre 1901 auf 16 425 435 Mark im Jahre 1904 und auf 47 310 134 Mark im Jahre 1907. Während früher diese Vereine in ihren eigenen Bäckereien nur großes Brot erzeugten, nimmt auch die Herstellung des kleinen Weißgebäcks in den letzten Jahren in diesen Betrieben immer größeren Umfang an; denn 1907 erzeugten diese Vereine für 6 758 070 Mark Weißgebäck und für 1 428 642 Mark Kuchenware.

Durchweg prosperieren diese genossenschaftlichen Bäckereien ausgezeichnet; das zeigt besser als alles andre ihre Entwicklung. Dieselben werden sich weiter ganz bedeutend vergrößern, und noch eine große Anzahl neuer leistungsfähiger genossenschaftlicher Bäckereien wird in nächster Zeit entstehen. Wenn schon erwiesen ist, daß auch das Bäckergewerbe mehr und mehr vom Kapitalismus als sein Ausbeutungsobjekt annektiert wird und derselbe Großbetriebe in Masse und in nie geahnter Größe entstehen läßt, so würden sich die Konsumvereine auch an sich schwer vergehen, wenn sie nicht darauf bedacht wären, die Herstellung dieses Massenartikels für ihre Mitglieder in eigene Regie zu übernehmen.

Daß die Herstellung von wichtigen Nebenartikeln der Bäckerei mehr und mehr von besonderen Fabriken dem Bäckereikleingewerbe entzogen wird, hoben wir schon an andrer Stelle hervor und finden es durch unsre letzte Erhebung wieder bestätigt.

Daraus ersehen wir nun, daß für die Herstellung von Zwieback, Nudeln, Honig- und Lebkuchen, Kakes, Oblaten, Spekulatius, Printen und Waffeln 206 Fabriken in Deutschland bestehen, die insgesamt 7083 Arbeitskräfte beschäftigen.

Von den 206 Betrieben waren im Durchschnitt in jeder Fabrik 34 Personen beschäftigt; wir haben es also hier durchweg mit Großbetrieben zu tun.

Das Konditorgewerbe ist als selbständiges Kleingewerbe vollständig in der Auflösung begriffen. Wenn man das bisher nur in einzelnen Großstädten an der Entwicklung der Verhältnisse feststellen konnte, so kann man das jetzt auf Grund dieser ersten Erhebung dieser Art für das ganze Land feststellen. Obgleich ohne Zweifel der Bedarf des Publikums für Konditorei-, Zucker- und Schokoladenwaren in den letzten Jahren ganz bedeutend gestiegen ist, sehen wir, daß es im Vergleich zu den Zuckerwaren- und Schokoladenfabriken nur recht wenig (2309) reine Konditoreien in Deutschland gibt, die zusammen 6161 Arbeitskräfte beschäftigen, während schon die 502 Zuckerwaren- und Schokoladenfabriken 24938 Personen beschäftigten, also mehr als das Vierfache von der Personenzahl, die in reinen Konditoreien beschäftigt sind.

Auch das Bäckergewerbe nimmt mehr und mehr den reinen Konditoreien die Kundschaft weg und damit auch den Umsatz. Im Jahre 1908 wurden bereits 1886 Konditorgehilfen in den Bäckereien der Verbandsorte beschäftigt. Rechnet man dazu die in der Konditoreiabteilung der Bäckereien beschäftigten Hilfsarbeiter, deren Zahl auch nicht ganz unbedeutend sein dürfte, die aber mit in der Zahl der Bäckereihilfsarbeiter erscheinen, so dürften die Konditoreiabteilungen der Bäckereien ungefähr bis zur Hälfte soviel Personen beschäftigen wie in reinen Konditoreien beschäftigt sind.

Dann haben wir bei dieser Erhebung ganz außer Betracht lassen müssen, wieviel Personen bereits in den großen Cafés und Restaurants in von diesen betriebenen eigenen Konditoreien beschäftigt werden, und wenn man das noch mit in die Erscheinung treten läßt, dann zeigt sich, daß unsre Behauptung von der Auflösung des Konditorgewerbes als selbständiges Gewerbe vollständig zutreffend ist.

Die Schokoladen- und Zuckerwaren-Industrie hat sich ohne Zweifel in den letzten Jahren in Deutschland kolossal entwickelt, und dabei ist ihr die Verbilligung des Zuckers und der Nebenprodukte desselben außerordentlich zustatten gekommen. Nicht nur der Inlandverbrauch aus den Fabriken dieser Industrie ist in den letzten Jahren bedeutend gestiegen und wird noch weiter steigen, sondern Deutschland wird mehr und mehr auch für die Produkte dieser Industrie Exportland nach den verschiedenen Ländern Europas und auch nach überseeischen Ländern.

Wir zählten 502 Schokoladen- und Zuckerwarenfabriken in Deutschland, die zusammen 24938 Hilfskräfte beschäftigten, darunter nur 3225 gelernte Konditoren. Mehr als die Hälfte des beschäftigten Personals,

14 435 Personen, waren Arbeiterinnen. Die weibliche Arbeitskraft in diesen Betrieben ist also die vorherrschende, und gegenüber der ungelernten Arbeiterschaft dieser Betriebe spielen die wenigen gelernten Arbeiter gar keine Rolle von Bedeutung mehr.

Auch diese Betriebe sind durchweg Großbetriebe; denn im Durchschnitt beschäftigt jeder von ihnen 49 Personen.

So sehen wir, wie in allen Gebieten unsres Gewerbes die Entwicklung zu leistungsfähigen Großbetrieben immer weitere Fortschritte macht. Damit schwindet natürlich auch immer mehr die Hoffnung für die Arbeiterschaft des Berufes, sich noch später eine möglichst sorgenlose Existenz als kleiner Handwerksmeister in dem erlernten Berufe gründen zu können.

Und wenn dieses nicht mehr möglich ist, desto mehr ist es notwendig, daß die Arbeits- und Lohnbedingungen so gestaltet werden, daß es den Arbeitern im Berufe auch möglich ist, sich ein eigenes Heim als Geselle, als Arbeiter zu gründen, und durch ihrer Hände Arbeit in ihrem erlernten Gewerbe ihre Familie einigermaßen anständig ernähren zu können.

Schlußbetrachtung zum ersten Band.

Wir schließen den ersten Band, der sich in der Hauptsache mit der Geschichte unsres Berufes in alter Zeit, dann mit der Geschichte der Zünfte im Mittelalter, mit deren Aufsteigen zu hoher Macht und Blüte, aber auch mit deren Mißbräuchen und vollständiger Entartung befaßt. Der zweite Band dieses Werkes wird den ersten Anfängen der Solidarität in den Gesellenorganisationen bei den Zünften, den Bruderschaften, dann den daraus recht oft hervorgegangenen Organisationsformen der neueren Zeit und schließlich in der Hauptsache unsrer jetzigen Gewerkschaftsorganisation, dem Verbande der Bäcker, Konditoren und verwandte Berufsgenossen Deutschlands, gewidmet sein.

Aus der Geschichte kann man lernen, und das ist wohl auch hier der Fall, wo es sich um Zusammentragung der Geschichte eines einzelnen Berufes, des Bäcker- und Konditorgewerbes, handelt.

Recht interessante Vorgänge aus der Zunftzeit sehen wir an unserm Auge vorüberziehen. Da zeigt sich zunächst, wie zur Zeit der ersten Blüte der Zünfte schon dieselben damit begannen, peinlich darauf zu achten, daß das Gewerbe nicht mit selbständigen Meistern überfüllt würde. Dieses an sich zunächst verständliche Vorgehen artete immer mehr aus, indem zunächst große Kreise der männlichen Jugend der kleinbürgerlichen und bäuerlichen Bevölkerung, die „unehrlich geborenen", von der Erlernung des Handwerks ausgeschlossen wurden. Mit dieser an dummen Stolz grenzenden Abschließung steht es im schärfsten Kontrast, daß schon im dreizehnten Jahrhundert von Ruprecht v. Freysing in einer Verordnung bestimmt werden mußte, daß, wer einen Lehrknaben zu Tode schlägt, derselbe wie ein Totschläger behandelt und bestraft werden sollte. Wären nicht Fälle von schauderhaften Mißhandlungen der armen ausgebeuteten, schutzlosen Lehrlinge damals schon an der Tagesordnung gewesen, so wäre wohl solche Bestimmung auch in jener Verordnung nicht nötig gewesen. Schlimmste Ausbeutung und Mißhandlung der Lehrlinge war also von jeher in unserm Berufe schon an der Tagesordnung, und darin sind die Meister von heute vielfach ihren Vorfahren aus damaliger Zeit gleich.

Durch die Festsetzung von mehreren Jahren Knechts- und Wanderzeit für die jungen Gesellen sollte anfänglich erreicht werden, daß sich dieselben erst genügende Fachkenntnisse aneigneten, ehe sie sich selbständig

machten. Bald aber artete auch dieser Gebrauch zum schlimmsten Mißbrauch aus. Die Knechts- und Wanderjahre wurden immer weiter vermehrt; während den Söhnen der Bäckermeister immer weitere Vergünstigungen darin zugestanden wurden, so daß diese schon recht jung Bäcker- oder Konditormeister werden konnten, mußten die übrigen Gesellen schon in die reiferen Mannesjahre hineingerückt sein, ehe sie sich selbständig machen konnten. Dazu kamen noch die hohen Gebühren für die Schmausereien bei dem Meisterstück, die der Meisterkandidat für seine späteren Zunftskollegen bezahlen mußte, und die recht oft ein Vermögen ausmachten. Die Behörden sahen sich gezwungen, gegen diese unerhörten Mißbräuche mit aller Schärfe vorzugehen; aber die Zunftmeister, vom nacktesten Egoismus und der schlimmsten Profitsucht getrieben, fanden bald ein andres ebenso verwerfliches Mittel, sich lästige Konkurrenz vom Leibe zu halten; sie erdachten das Schließen der Innungen, welches in brutalster Weise zur Durchführung gebracht wurde.

So sehen wir, wie aus anfänglich notwendigen Einrichtungen und Abwehrmaßregeln gegen die Ueberfüllung des Berufs der allerschlimmste Mißbrauch sich herausbildete, in erster Linie zum Schaden der älteren Gesellen, die sich vagabundierend auf der Landstraße herumdrücken mußten.

Daneben waren die Herren Zunftmeister in der Ausdehnung der Arbeitszeit der Gesellen und Lehrlinge schon immer Meister. Wir haben gesehen, wie zu Anfang des neunzehnten Jahrhunderts in München noch eine tägliche Arbeitszeit von 21 Stunden existierte, die dann etwas später auf 18 Stunden verkürzt wurde. Ist auch in jenen Jahren nicht so intensiv gearbeitet worden wie in heutiger Zeit, so war aber ohne weiteres eine so lange Arbeitszeit gesundheitsschädlich, sie mußte Gesellen und Lehrlinge körperlich und geistig frühzeitig zugrunde richten. Gemildert wurde allerdings diese übermenschliche Ausbeutung dadurch, daß zunächst in den Bäckereien nicht jeden Tag gebacken wurde. Aber an den Tagen, wo nicht gebacken wurde, zog man Gesellen und Lehrlinge zu Arbeiten auf dem Mehlboden, in der Mühle oder auch in der Landwirtschaft heran.

Die Ausbeutung ihrer Arbeitskräfte war also allezeit eine besondere Spezialität unsrer Meister.

Doch auch einige Gewohnheiten haben wir kennen gelernt, die unsre Kollegen besser stellten, als das heute noch vielfach der Fall ist. Zunächst konnte infolge der mancherlei Beschränkungen über die Zahl der zu haltenden Lehrlinge die Lehrlingszüchterei doch nicht zu solcher Blüte gelangen, wie das heute noch in vielen Gegenden des Landes der Fall ist. Wer einen Lehrling ausgelernt hatte, mußte zwei bis drei Jahre warten, ehe er einen neuen Lehrling annehmen durfte. Mehr als einen Lehrling durfte kein Meister zu gleicher Zeit halten. Dadurch war die Zahl der Lehrlinge in vernünftiger Weise beschränkt, während in jetziger Zeit das Gegenteil der Fall ist.

Durch die Einrichtung, daß in kleinen Städten an jedem Sonntag nur ein Bäcker und in größeren an jedem Sonntag in jedem Bezirk nur ein Bäcker frisch backen durfte, hatten Meister und Gehilfen die Mehrzahl der Sonntage im Jahre frei. Leider wurde diese schöne Einrichtung durch die Profitsucht einzelner Meister zu Anfang des neunzehnten Jahrhunderts immer mehr durchbrochen, und wenn bis in die dreißiger Jahre des neunzehnten Jahrhunderts die meisten Kollegen noch jeden vierzehnten Tag frei hatten, so wurde ihnen durch die Habsucht einzelner Meister auch diese Vergünstigung geraubt. Schließlich wurde auch das Arbeiten an den hohen kirchlichen Festen, Ostern, Pfingsten und Weihnachten, allgemein eingeführt.

Leider waren in dieser Zeit unsre Vorfahren, die Gesellen, nicht in ihre Interessen energisch wahrenden Organisationen zusammengeschlossen, und so mußten sie sich ein Recht nach dem andern rauben lassen und konnten sich nur in schwacher Zahl und nur an vereinzelten Orten zur Wehr setzen.

Der neuesten Zeit bleibt es vorbehalten, das damals Versäumte durch energischen Kampf wieder nachzuholen. Darüber werden wir im zweiten Band reden.

HD
6698
B2V47
Bd.1

Verband der Bäcker,
Konditoren und Verwandten
Berufsgenossen Deutschlands
Geschichte der deutschen
Bäcker- und Konditorbewegung

PLEASE DO NOT REMOVE
CARDS OR SLIPS FROM THIS POCKET

UNIVERSITY OF TORONTO LIBRARY